

SIEMENS

EX9..KX...

Indukčný varný panel



SK Návod na používanie



Ďalšie informácie nájdete v Digitálnej používateľskej príručke.



Obsah

1	Bezpečnosť.....	2
2	Zabránenie vecným škodám	4
3	Ochrana životného prostredia a šetrenie	5
4	Vhodný riad na varenie.....	5
5	Oboznámenie sa	7
6	Pred prvým použitím.....	9
7	Základná obsluha.....	9
8	flexInduction.....	11
9	powerMove Plus.....	12
10	Časové funkcie.....	13
11	powerBoost	13
12	shortBoost.....	14
13	Funkcia udržiavania teploty	14
14	flexMotion.....	14
15	Asistent prípravy jedál.....	14
16	Bezdrôtový senzor varenia.....	18
17	Asistent jedál.....	20
18	Detská poistka.....	20
19	Ochrana pri utieraní	21
20	Individuálne bezpečnostné vypnutie	21
21	Základné nastavenia	21
22	Test vhodnosti riadu.....	22
23	Home Connect	22
24	Ovládanie digestora prostredníctvom varného panela	24
25	Čistenie a údržba	25
26	Odstránenie porúch	26
27	Likvidácia	27
28	Vyhlásenie o zhode.....	28
29	Zákaznícky servis.....	28
30	Skúšobné pokrmy	28

1 Bezpečnosť

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia.

1.1 Všeobecné upozornenia

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Návod, záručný list, ako aj ďalšie informácie o produkte si odložte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.
- Nepripájajte spotrebič, ak došlo k poškodeniu počas prepravy.

1.2 Používanie v súlade s určením

Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba koncesovaný odborný personál. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Len pri odbornej montáži podľa montážneho návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Inštalatér je zodpovedný za bezchybné fungovanie na mieste inštalácie.

Tento spotrebič používajte len:

- na prípravu jedál a nápojov.
- pod dozorom. Krátkodobé varenie nepretŕžite sledujte.
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia.
- maximálne do výšky 4000 m nad morom.

Spotrebič nepoužívajte:

- s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním. Neplatí to v prípade, že je prevádzka vypnutá zariadeniami evidovanými EN 50615.

Ak použijete funkciu varenia so senzormi, zapnite varnú zónu, na ktorej je položený hrniec s teplotným senzorom.

Ak používate aktívny implantovaný medicínsky prístroj (napr. kardiostimulátor alebo defibrilátor), uistite sa u vášho lekára, či zodpovedá smernici Rady 90/385/EHS z dňa 20. júna 1990 a normám EN 45502-2-1 a EN 45502-2-2 a či bol zvolený, implantovaný a naprogramovaný podľa VDE-AR-E 2750-10. Ak sú splnené tieto predpoklady a ak sa navyše používajú nekovové kuchynské po-

treby s nekovovými rúčkami, potom je používanie tohto indukčného varného panela pri riadnom používaní neškodné.

1.3 Obmedzenie skupiny používateľov

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a nebezpečenstiev, ktoré z neho vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, výnimkou je iba prípad, ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prírodného kábla.

1.4 Bezpečné používanie

⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!

Varenie na varnom paneli s použitím tuku alebo oleja bez dozoru môže byť nebezpečné a spôsobiť požiar.

- ▶ Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru.
- ▶ Nikdy sa nepokúšajte hasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom plamene prikryte pokrievkou alebo hasiacou dekou.

Varná plocha sa veľmi zahrieva.

- ▶ Na varnú plochu alebo do jej bezprostrednej blízkosti nikdy nedávajte horľavé predmety.
- ▶ Na varnú plochu nikdy neukladajte žiadne predmety.

Spotrebič sa zahrieva.

- ▶ V zásuvkách priamo pod varným panelom nikdy neskladujte horľavé predmety ani spreje.

Kryty varného panelu môžu spôsobiť nehody, napr. prehriatie, vznietenie, prípadne prasknutie materiálu.

- ▶ Nepoužívajte žiadne kryty varného panelu.
- Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom.

- ▶ Nečakajte, kým sa varný panel vypne automaticky, pretože na ňom už nie sú žiadne hrnce ani panvice.

Potravinu sa môžu vznietiť.

- ▶ Proces varenia kontrolujte. Proces krátko varenia neustále kontrolujte.

⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!

Počas používania sa spotrebič a jeho dotykové časti veľmi zahrejú, najmä rám varného panela, ak je súčasťou.

- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Mriežky na ochranu varného panela môžu viesť k nehodám.

- ▶ Nikdy nepoužívajte mriežky na ochranu varného panela.

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli.

- ▶ Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Predmety z kovu sa na varnom paneli veľmi zahrejú.

- ▶ Na varný panel nikdy nekladte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky.

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.
- ▶ Keď sa poškodí elektrický prírodný kábel alebo pripojovací kábel tohto spotrebiča, musí sa vymeniť za špeciálny elektrický kábel alebo pripojovací kábel, ktorý je k dispozícii u výrobcu alebo v zákazníckom servise.

Poškodený spotrebič alebo poškodené sieťové prírodné vedenie je nebezpečné.

- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
- ▶ Ak je povrch prasknutý, musí sa spotrebič vypnúť, aby sa zabránilo možnému úrazu elektrickým prúdom. V tomto prípade nevypínajte spotrebič hlavným vypínačom, ale pomocou poistky v poistkovej skrinke.
- ▶ Nikdy neťahajte za sieťové prírodné vedenie, keď ho chcete odpojiť od elektrickej siete. Vždy odpojte sieťovú zástrčku sieťového prírodného vedenia.
- ▶ Keď je spotrebič alebo sieťové prírodné vedenie poškodené, okamžite vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- ▶ Zavolajte zákaznícky servis. → *Strana 28*

Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- ▶ Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.

Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia elektrických spotrebičov roztaviť.

- ▶ Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.

Kontakt kovových predmetov s ventilátorom, ktorý sa nachádza na spodnej strane varného panela, môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- ▶ V zásuvkách pod varným panelom neskladujte dlhé, ostré kovové predmety.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Hrnce môžu v dôsledku nahromadenej tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou náhle vyskočiť do výšky.

- ▶ Varnú zónu a dno hrnca udržiavajte vždy suché.
- ▶ Nikdy nepoužívajte zmrznutý riad.

Bezdrôtový teplotný senzor je vybavený batériou, ktorá sa môže pri vysokých teplotách poškodiť.

- ▶ Zložte senzor z riadu a uchovávajte ho mimo zdroja tepla.

Teplotný senzor môže byť pri odstraňovaní z hrnca veľmi horúci.

- ▶ Na odobratie použite kuchynskú rukavicu alebo kuchynskú utierku.

Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel a varná nádoba prasknúť v dôsledku prehriatia.

- ▶ Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna nádoby naplnenej vodou.

- ▶ Používajte riad odolný voči teplu.

Spotrebič s prasknutým alebo zlomeným povrchom môže spôsobiť rezné poranenia.

- ▶ Ak má spotrebič prasknutý alebo zlomený povrch, nepoužívajte ho.

⚠ VAROVANIE – Nebezpečenstvo: magnetizmus!

Bezdrôtový teplotný senzor je magnetický a môže poškodiť elektronické implantáty, ako je napríklad kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy.

- ▶ Osoby s elektronickými implantátmi musia byť od magnetického ovládacieho prvku vzdialené najmenej 10 cm.
- ▶ Ovládací prvok nikdy nenoste vo vreckách oblečenia.

⚠ VAROVANIE – Riziko udusenía!

Deti si môžu obalový materiál pretiahnuť cez hlavu alebo sa doň zabaliť a zadusiť.

- ▶ Obalový materiál uchovávajte mimo detí.
- ▶ Nenechajte deti hrať sa s obalovým materiálom.

Deti môžu vdýchnuť alebo prehltnúť malé časti a zadusiť sa.

- ▶ Drobné časti uchovávajte mimo dosahu detí.
- ▶ Nenechajte deti hrať sa drobnými dielmi.

2 Zabránenie vecným škodám

Tu nájdete tie najčastejšie príčiny poškodenia a tipy, ako im môžete predísť.

Poškodenia	Príčina	Opatrenie
Škvrnny	Varenie bez dozoru.	Sledujte proces varenia.
Ľaký, vyhlbeniny	Vykypené jedlá, najmä tie s vysokým obsahom cukru.	Ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
Škvrnny, vyhlbeniny alebo praskliny v skle	Poškodený riad, riad s roztaveným smaltom alebo riad s medeným alebo hliníkovým dnom.	Použite vhodnú nádobu v dobrom stave.
Škvrnny, sfarbenie	Nevhodné metódy čistenia.	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku, a varný panel čistite iba v studenom stave.
Vyhlbeniny alebo praskliny v skle	Údery alebo spadnutý riad, varné príslušenstvo alebo iné tvrdé alebo špicaté predmety.	Počas varenia neudierajte do skla a zabráňte spadnutiu predmetov na varný panel.
Škrabance, sfarbenie	Drsné dno varnej nádoby alebo posúvanie nádoby po varnom paneli.	Skontrolujte používaný riad. Pri posúvaní varnú nádobu nadvihnite.

Poškodenia	Príčina	Opatrenie
Škrabance	Soľ, cukor alebo piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
Poškodenie spotrebiča	Varenie s varnými nádobami z mrazničky.	Nikdy nepoužívajte zmrznutý riad.
Poškodenie varnej nádoby alebo spotrebiča	Varenie bez obsahu.	Prázdne varné nádoby nikdy nedávajte na horúcu varnú zónu ani ich nezohrievajte.
Poškodenie skla	Roztavený materiál na horúcej varnej zóne alebo horúce pokrievky na skle.	Na varný panel nedávajte papier na pečenie alebo hliníkovú fóliu ani plastové nádoby alebo pokrievky.
Prehriatie	Horúca nádoba na ovládacom paneli alebo na ráme.	Horúci riad na varenie nikdy neodstavujte na tieto oblasti.

POZOR!

Tento varný panel je vybavený ventilátorom na spodnej strane.

- ▶ Ak sa pod varným panelom nachádza zásuvka, neskladujte tu žiadne malé alebo špicaté predmety, žiadny papier a žiadne kuchynské utierky. Mohlo by dôjsť k nasatiu týchto predmetov, a tým k poškodeniu ventilátora alebo chladenia.
- ▶ Medzi priestorom zásuvky a vstupom do ventilátora musí byť dodržaný minimálny odstup 2 cm.

3 Ochrana životného prostredia a šetrenie

3.1 Likvidácia obalu

Obalové materiály nezaťažujú životné prostredie a sú recyklovateľné.

- ▶ Jednotlivé komponenty zlikvidujte oddelene podľa druhu.

3.2 Šetrenie energie

Pri dodržiavaní nasledujúcich pokynov spotrebuje váš spotrebič menej energie.

Zvoľte varnú zónu podľa veľkosti hrnca. Riad na varenie položte doprostred.

Používajte taký riad, ktorý má rovnaký priemer dna ako priemer varnej zóny.

Tip: Výrobcovia riadu často udávajú priemer hornej časti hrnca. Ten je často väčší, než priemer dna.

- Nevhodný riad na varenie alebo taký riad, ktorý nepokrýva celú varnú plochu, spotrebúva veľa energie.

Hrnce prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti.

- Ak varíte bez pokrievky, spotrebič spotrebuje výrazne väčšie množstvo energie.

Podľa možností pokrievku zdvíhajte čo najmenej.

- Ak pokrievku zdvihnete, uniká mnoho energie.

Používajte sklenenú pokrievku.

- Vďaka sklenenej pokrievke môžete vidieť, čo sa v hrnci deje bez toho, aby ste ju museli zdvíhať.

Používajte hrnce a panvice s rovným dnom.

- Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.

Používajte vhodný riad na varenie vzhľadom na množstvo upravovaných potravín.

- Veľký riad na varenie s malým obsahom spotrebuje viac energie na nahriatie.

Varte s malým množstvom vody.

- Čím viac vody sa v riade na varenie nachádza, tým viac energie sa spotrebuje na jej nahriatie.

Včas prepnite na nižší stupeň ohrevu.

- Vyššia teplota stupňa pomalého varenia spôsobuje plytvanie energiou.

Informácie o výrobku podľa (EU) 66/2014 nájdete v priloženom doklade zariadenia a na internete na produktovej stránke vášho zariadenia.

4 Vhodný riad na varenie

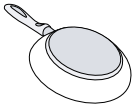
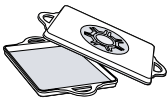
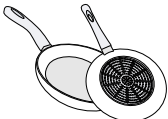
Riad vhodný na indukčné varenie musí mať feromagnetické dno, čiže musí byť priťahované magnetom a dno nádoby musí zodpovedať veľkosti varnej zóny. Ak riad nie je na varnej zóne rozpoznávaný, umiestnite ho na varnú zónu s menším priemerom.

4.1 Veľkosť a vlastnosti riadu

Aby mohol byť riad správne rozpoznávaný, je potrebné zohľadniť veľkosť a materiál riadu. Dno každého riadu musí byť celkom rovné a hladké.

sk Vhodný riad na varenie

Pomocou Test vhodnosti riadu skontrolujte, či je riad vhodný. Viac informácií nájdete v časti → "Test vhodnosti riadu", Strana 22.

Riad na varenie	Materiály	Vlastnosti
Odporúčany riad na varenie 	Riad z nehrdzavejúcej ocele v sendvičovom vyhotovení, ktorý dobre rozvádza teplo. Feromagnetický riad zo smaltovanej ocele, liatiny alebo špeciálny indukčný riad z nehrdzavejúcej ocele.	Tento riad rovnomerne rozvádza teplo, rýchlo sa ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu. Tento riad sa rýchlo ohrieva a je zaistené rozpoznanie riadu.
Vhodný  	Dno nie je celé feromagnetické. Dná riadu s podielom hliníka.	Ak je feromagnetická plocha menšia ako dno riadu, zahreje sa iba feromagnetická oblasť. V dôsledku toho sa teplo nerozvádza rovnomerne. Takéto dno riadu znižujú feromagnetickú plochu, preto sa na riad môže odovzdať menší výkon. Prípadne je riad nedostatočne rozpoznávaný alebo nie je rozpoznávaný vôbec, a preto nie je dostatočne vyhrievaný.
Nevhodný	Riad z klasickej tenkej ocele, skla, hlíny, medi alebo hliníka.	

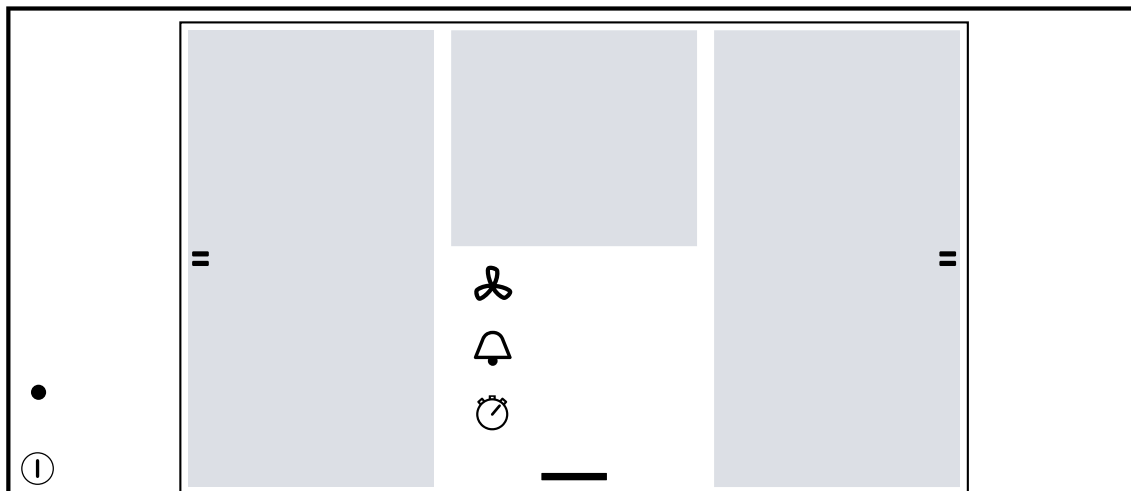
Poznámky

- Medzi varný panel a riad nedávajte adaptérové dosky.
- Nezohrievajte prázdny riad a nepoužívajte riad s tenkým dnom, pretože by sa mohol veľmi zahriať.

5 Oboznámenie sa

5.1 Ovládací panel

Jednotlivé detaily, ako napríklad farba a tvar, môžu byť odlišné ako na obrázku.



Poznámky

- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiadny riad na varenie. Elektronika sa môže prehriať.

Dotykové tlačidlá

Keď zapnete varný panel, rozsvietia sa symboly tlačidiel, ktoré sú v tom čase k dispozícii.

Tlačidlo	Funkcia
①	Hlavný vypínač
—	Menu rýchlej voľby <ul style="list-style-type: none"> ▪ ⚙️ Základné nastavenia ▪ 🧤 Ochrana pri utieraní ▪ 🧒 Detská poistka ▪ ⓘ Info menu
🕒	countUp function
🔔	Kuchynský časovač
≡	flexInduction
0....Boost	Oblasť nastavenia <ul style="list-style-type: none"> ▪ ⏪ Časovač vypnutia ▪ Stupne výkonu 1....9 ▪ 🧊 Funkcia udržiavania teploty ▪ 📦 powerBoost ▪ 📶 shortBoost
	Menu režimov varenia <ul style="list-style-type: none"> ▪ 📊 Stupne výkonu ▪ 📶 cookingSensor ▪ 📶 fryingSensor ▪ 📶 powerMove Plus ▪ 🍽️ Asistent jedál

Tlačidlá po pripojení s aplikáciou Home Connect

Hneď po vytvorení pripojenia k Home Connect sú dostupné nasledujúce tlačidlá:

Tlačidlo	Funkcia
📶	Konektivita
🍽️	cookConnect System

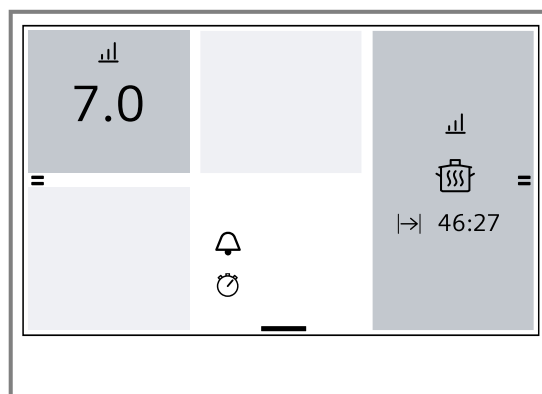
Tlačidlo	Funkcia
auto	Senzorové ovládanie ventilácie
💡	Osvetlenie digestora

5.2 Dotykový displej

Dotykový displej vám umožňuje ovládať spotrebič jednoducho a intuitívne.

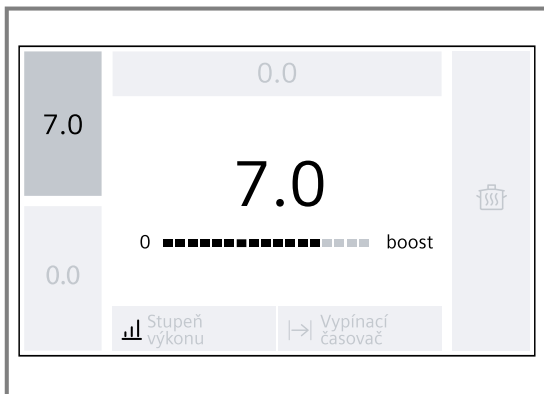
Hlavný náhľad

V hlavnom náhľade sa objaví prehľad s varnými zónami, ktoré varný panel ponúka. Na aktívnych varných zónach sa zobrazia režimy varenia, stupne výkonu a časové funkcie.



Oblasť nastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť stupeň výkonu, čas ohrevu a rôzne režimy varenia pre zvolenú varnú zónu.

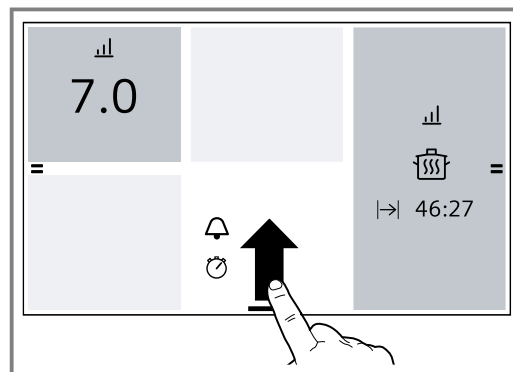


Menu rýchlej voľby

Cez menu rýchlej voľby môžete získať prístup k určitým funkciám a ďalším ponukám.

Otvorenie menu rýchlej voľby

1. V spodnej časti hlavného náhľadu stlačte **—** a potiahnite nahor.



2. Na opustenie menu rýchlej voľby stlačte **—** a potiahnite nadol.

Info menu

Môžete vyvolať informácie o spotrebiči a o aktuálnych aktívnych funkciách.

Otvorenie informačného menu

1. Otvorte menu rýchlej voľby.
2. Stlačte **☰**.
- ✓ Zobrazia sa dostupné možnosti.
3. Pre návrat do hlavného náhľadu stlačte **←**.

Poznámka: Okrem toho sa dajú vyvolať informácie o aktuálnych funkciách. Dotknite sa symbolu požadovanej funkcie a podržte ho niekoľko sekúnd. Na displeji sa zobrazí informačné okno, ktoré opisuje aktuálnu funkciu.

Menu režimov varenia

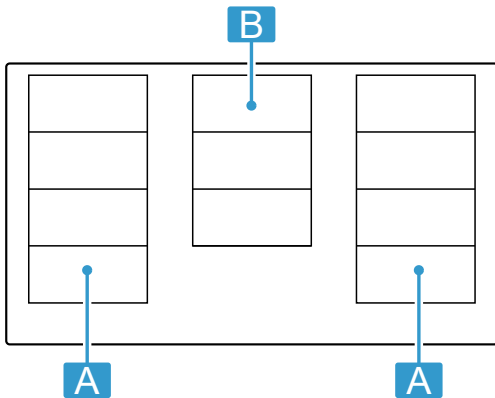
Varný panel má rôzne režimy varenia.

Pre prístup k nim nastavte aktívny režim varenia v programovacej oblasti zvolenej varnej zóny.

Symbol	Režim varenia	Funkcia
	Stupne výkonu	Výber stupňa varenia pre varnú zónu.
	powerMove	Regulácia teploty polohou riadu na varných zónach.
	fryingSensor	Pečte pri správnej teplote.
	cookingSensor	Varenie s automatickým rozpoznávaním teploty bezkáblovým senzorom varenia. Dostupné po pripojení k bezkáblovému senzoru varenia.
	Asistent jedál	Pečenie a varenie s predvoľbou jedál.

5.3 Rozdelenie varných zón

Uvedený výkon bol meraný normovanými hrncami špecifikovanými v norme IEC/EN 60335-2-6. Výkon sa môže líšiť v závislosti od veľkosti alebo materiálu riadu.



Oblasť	Najvyšší stupeň ohrevu		
A	Výkonový stupeň 9 powerBoost	2 200 W	3 700 W

Oblasť	Najvyšší stupeň ohrevu		
A	Výkonový stupeň 9 powerBoost	3 300 W	3 700 W
B	Výkonový stupeň 9 powerBoost	2 600 W	3 700 W

5.4 Varná zóna

Pred začiatkom varenia skontrolujte, či je veľkosť varnej nádoby správna pre varnú zónu, na ktorej chcete variť:

Oblasť	Typ varnej zóny
☐	Jednoduchá varná zóna
☐☐	Flexibilná zóna → "flexInduction", Strana 11
☐☐☐	Stredná jednoduchá varná zóna

5.5 Ukazovateľ zvyškového tepla

Keď sú varné zóny vypnuté, ukazovatele zón svietia na červeno, pokiaľ sú varné zóny horúce.

Nedotýkajte sa varnej zóny, pokiaľ svieti ukazovateľ zvyškového tepla ☐☐☐ alebo bezprostredne po jeho zhasnutí.

6 Pred prvým použitím

Dodržiavajte nasledujúce odporúčania.

6.1 Prvé uvedenie do prevádzky

Pri prvom zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí predvolené nastavenie jazyka ako prvý krok na konfiguráciu varného panela.

Nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť v základných nastaveniach. → Strana 21

6.2 Nastavenie Home Connect

Ak chcete spustiť nastavenia pripojenia, vyberte v základných nastaveniach nastavenie Home Connect a postupujte podľa pokynov v kapitole → "Home Connect", Strana 22.

6.3 Varenie s indukciou

Varenie s indukciou prináša v porovnaní s klasickými varnými panelmi určité zmeny a množstvo výhod, ako napríklad úsporu času pri varení a pečení, úsporu energie a jednoduchšiu starostlivosť a čistenie. Ponúka tiež lepšiu kontrolu tepla, pretože teplo sa vytvára priamo vo varnej nádobe.

7 Základná obsluha

7.1 Zapnutie varného panela

- ▶ Stlačte ①.
Zaznie varovný signál a rozsvieti sa dotykový displej.
- ✓ Varný panel je pripravený na prevádzku.

reStart

- ▶ Ak spotrebič zapnete v priebehu 10 minút po vypnutí, varný panel sa spustí s predchádzajúcimi nastaveniami. Túto funkciu môžete zapnúť v základných nastaveniach. → Strana 21

7.2 Vypnutie varného panela

- ▶ Stláčajte ①, kým ukazovatele nezhasnú.
- ✓ Všetky varné zóny sú vypnuté.

Poznámka: Keď sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 30 sekúnd, varný panel sa vypne automaticky.

7.3 Nastavenie stupňa výkonu na varných zónach

Varná zóna má 17 stupňov výkonu, ktoré sa zobrazujú od 1 do 9 s medzihodnotami. Vyberte najvhodnejší stupeň výkonu pre jedlo a plánovaný proces varenia.

1. Stlačte požadovanú varnú zónu.
 - ✓ Na displeji sa zobrazí oblasť nastavenia zvolenej varnej zóny.
2. Posúvajte prst cez oblasť nastavenia a stlačte požadovaný stupeň výkonu.
 - ✓ Stupeň výkonu je nastavený.
3. Ak sa chcete vrátiť na hlavný náhľad, znova stlačte aktívnu varnú zónu.

Poznámka: Ak na varnej zóne nie je umiestnená žiada na varná nádoba alebo hrniec nie je vhodný, bliká zvolený stupeň výkonu. Po určitom čase sa varná zóna vypne.

7.4 Tipy na varenie

- Pri ohrievaní pyré, krémových polievok a hustých omáčok jedlo občas premiešajte.
- Na predhrievanie nastavte stupeň ohrevu 8-9.
- Pri varení s pokrievkou znížte stupeň ohrevu, keď začne unikať para. Výsledok varenia nie je ovplyvnený unikáním pary.
- Po ukončení varenia zakryte riad pokrievkou, až kým nebudete jedlo servírovať.
- Pri varení v tlakovom hrnci dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Potraviny príliš dlho nevarujte, aby sa zachovala ich výživová hodnota. Pomocou kuchynského časovača môžete nastaviť optimálny čas varenia.
- Dbajte na to, aby olej nedymil.
- Ak chcete potraviny opiecť do hnedá, opekajte ich jednu po druhej a v malých porciách.
- Niektoré varné nádoby sa môžu počas varenia zohriať na vysokú teplotu. Použite preto chňapku.
- Odporúčania týkajúce sa energeticky efektívneho varenia nájdete v → "Šetrenie energie", Strana 5

Odporúčania na varenie

V tabuľke je uvedené, ktorý stupeň výkonu (☰) je vhodný pre konkrétne potraviny. Čas ohrevu (⌚ min) sa môže líšiť v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín.

	☰	⌚ min
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf, napr. šošovicová polievka	1.5 - 2	-
Mlieko ¹	1.5 - 2.5	-
Párky ¹	3 - 4	-
Rozmrazovanie a zohrievanie		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Poširovanie, varenie tesne pod bodom varu		
Zemiakové knedličky ¹	4.5 - 5.5	20 - 30

¹ Bez pokrievky

Zmena stupňa ohrevu a vypnutie varnej zóny

1. Vyberte varnú zónu.
2. Vyberte požadovaný stupeň výkonu alebo v programovacej oblasti nastavte 0.
 - ✓ Stupeň výkonu varnej zóny sa zmení alebo sa varná zóna vypne a zobrazí sa ukazovateľ zvyškového tepla.

Rýchle vypnutie varnej zóny


- ▶ Keď stlačíte na niekoľko sekúnd ukazovateľ varných zón na displeji, stupeň výkonu sa automaticky nastaví na 0.0. Túto funkciu môžete vypnúť v základných nastaveniach. → Strana 21

	☰	⌚ min
Ryba ¹	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža, s dvojnásobným množstvom vody	2.5 - 3.5	15 - 30
Mliečna ryža	2 - 3	30 - 40
Zemiaky varené v šupke	4.5 - 5.5	25 - 35
Varené zemiaky	4.5 - 5.5	15 - 30
Rezance ¹	6 - 7	6 - 10
Hustá polievka	3.5 - 4.5	120 - 180
Polievky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf v tlakovom hrnci	4.5 - 5.5	-
Dusenie		
Mäsová roláda	4 - 5	50 - 65
Dusené mäso	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
Dusenie/pečenie s malým množstvom tuku¹		
Rezne, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne, zmrazené	6 - 7	6 - 12
Kotlety, prírodné alebo obalované	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené	5 - 6	10 - 30
Fašírky (hrúbka 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (hrúbka 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybacie filé, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybacie filé, obalované	6 - 7	8 - 20

¹ Bez pokrievky

		⌚ min
Ryby obalované a zmrazené, napr. rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety a kraby	7 - 8	4 - 10
Príprava soté z čerstvej zeleniny a húb	7 - 8	10 - 20
Jedlá na panvici, zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7 - 8	15 - 20
Zmrazené jedlá, napr. jedlá na panvici	6 - 7	6 - 10
Palacinky, pečené postupne	6.5 - 7.5	-
Omeleta (pečená postupne)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volské oká	5 - 6	3 - 6

¹ Bez pokrievky

		⌚ min
Smaženie, 150 – 200 g na jednu porciu v 1 – 2 l oleja, smaženie po porciách¹		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Mäso, napr. porcie kurčaťa	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v pívnom cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v pivovom cestíčku alebo v tempure	6 - 7	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pivovom cestíčku	4 - 5	-

¹ Bez pokrievky

8 flexInduction

Flexibilnú varnú zónu môžete podľa potreby použiť ako jednu súvislú varnú zónu alebo ako dve nezávislé varné zóny.

Pozostáva zo štyroch induktorov, ktoré fungujú nezávisle od seba. Keď je flexibilná varná zóna v prevádzke, aktivuje sa iba oblasť zakrytá riadom.

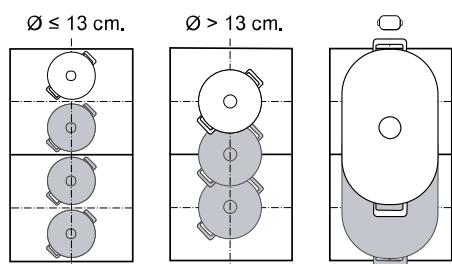
8.1 Umiestnenie riadu

Flexibilnú varnú zónu je možné nakonfigurovať dvoma spôsobmi, v závislosti od toho, aký riad sa používa. Aby ste zabezpečili dobré rozpoznanie a rozdelenie tepla, umiestnite riad do stredu tak, ako je to znázornené na obrázkoch.

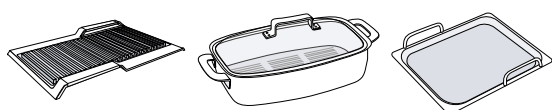
Ako spojená varná zóna

Odporúčané na varenie len v jednej varnej nádobe.

- Umiestnenie riadu v závislosti od veľkosti:



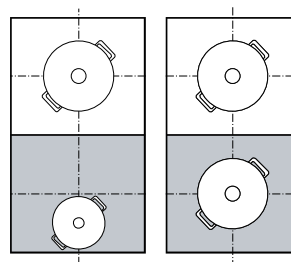
- Odporúčaná pozdĺžna varná nádoba 



Ako dve oddelené varné zóny

Odporúčané na varenie v dvoch varných nádobách.

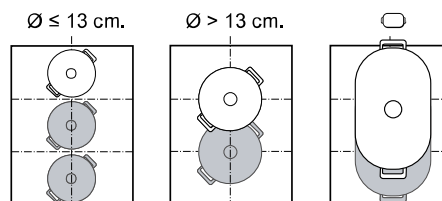
Prednú a zadnú zónu môžete používať nezávisle od seba a pre každú môžete nastaviť samostatný stupeň výkonu.



Stredná varná zóna

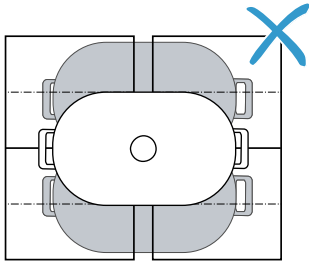
Flexibilná varná zóna pozostáva z troch induktorov, ktoré fungujú ako jediná varná zóna.

Umiestnenie riadu




Pozor

Neumiestňujte riad na varenie do stredu medzi pravú a ľavú zónu. Inak nebudú varné zóny aktivované správne a nedosiahnete dobrý výsledok varenia.

**8.2 flexInduction odpojiť**


Štandardne je flexibilná varná zóna nakonfigurovaná tak, že obidve varné zóny sú navzájom spojené. Ak chcete oddeliť varné zóny:

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón.
 2. Stlačte .
- ✓ Flexibilná zóna je oddelená.

Poznámky

- Štandardné nastavenie flexibilnej varnej zóny môžete zmeniť. Pokyny nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 21*
- Keď preložíte alebo nadvihnete varnú nádobu aktívnej varnej zóny, varná zóna spustí automatické vyhľadávanie a predtým zvolený stupeň výkonu ostane zachovaný.

8.3 flexInduction pripojiť

- ▶ Stlačte .
- ✓ Varné zóny sú navzájom spojené a ďalej fungujú spolu.


9 powerMove Plus

Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť stupeň výkonu riadu tak, že ho jednoducho presúvate po flexibilnej varnej zóne. Zóna je preto rozdelená do troch oblastí s rôznymi stupňami výkonu.

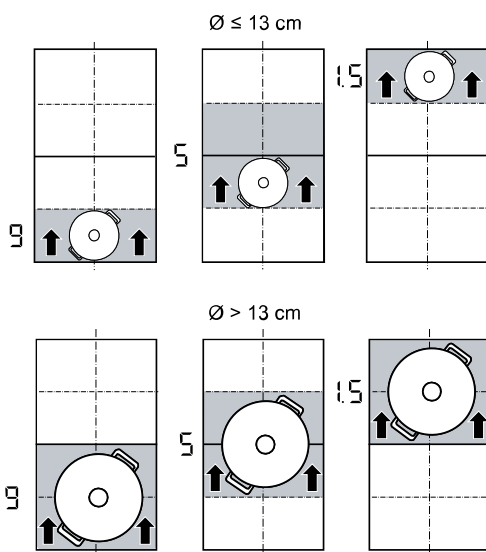
9.1 Umiestnenie a posúvanie riadu

Použite iba jednu varnú nádobu. Varná oblasť závisí od použitého riadu a jeho veľkosti a správneho umiestnenia.


Každá varná oblasť má prednastavený stupeň výkonu:

- Predná zóna = výkonový stupeň 9,0
- Stredná zóna = výkonový stupeň 5,0
- Zadná zóna = výkonový stupeň .

Štandardné nastavenie prednastavených stupňov výkonu môžete zmeniť. Pokyny nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 21*

**9.2 Aktivovanie powerMove Plus**

Požiadavka: Na flexibilnú zónu položte iba jednu varnú nádobu.

1. Vyberte jednu z dvoch varných zón na flexibilnej varnej zóne.
 2. Stlačte aktívny režim varenia.
 3. Výber .
- ✓ Funkcia je zapnutá.

Poznámka: Stupne výkonu jednotlivých oblastí môžete počas varenia meniť.

9.3 Deaktivovanie powerMove Plus

1. Zvoľte varnú zónu.
 2. Stlačte aktívny režim varenia a prejdite na iný režim varenia.
- ✓ Funkcia je vypnutá.

10 Časové funkcie

Varný panel má rôzne funkcie na nastavenie času ohrevu:

- Časovač vypnutia
- Kuchynský časovač
- countUp function

10.1 Časovač vypnutia

Pomocou tejto funkcie môžete naprogramovať čas ohrevu pre jednu alebo viac varných zón. Varná zóna sa po uplynutí času automaticky vypne.

Zapnutie Časovač vypnutia

1. Zvoľte varnú zónu a stupeň výkonu.
 2. V oblasti nastavenia stlačte **↩**.
 3. V možnostiach nastavenia nastavte čas.
 4. Na potvrdenie stlačte **▷**.
- ✓ Čas ohrevu začne plynúť.
 - ✓ Po uplynutí času ohrevu sa varná zóna vypne a zaznie signál.

Poznámky

- Ak je na varnej zóne, na ktorej je aktivovaný fryin-gSensor, naprogramovaný čas ohrevu, tento čas začne plynúť hneď, ako sa dosiahne zvolený stupeň teploty.
- Ak pre varnú zónu nastavíte čas ohrevu a cookingSensor je aktivovaný, nastavený čas ohrevu začína plynúť až potom, keď sa dosiahne zvolený stupeň teploty.

Zmena alebo vypnutie Časovač vypnutia

1. Vyberte varnú zónu a stlačte **↩**.
2. Keď chcete vymazať čas, čas ohrevu zmeňte v programovacej oblasti alebo stlačte **X**.
3. Na potvrdenie zvoleného nastavenia stlačte **▷**.
4. Ak sa chcete vrátiť na hlavný náhľad, stlačte ukazovateľ varných zón.

10.2 Kuchynský časovač

Pomocou tejto funkcie môžete zapnúť hodiny. Táto funkcia je nezávislá od varných zón a iných nastavení. Nevypína varné zóny automaticky.

Zapnutie Kuchynský časovač

1. Stlačte **⏰**.
 2. V programovacej oblasti zvolte požadovaný čas.
 3. Aby ste potvrdili nastavenie, stlačte **▷**.
- ✓ Čas začne plynúť.
 - ✓ Po uplynutí času trvania zaznie signál.
4. Stlačte **⏰**.
- ✓ Ukazovatele zhasnú a zvukový signál stíchne.

Kuchynský časovač zmeňte alebo vypnite

1. Stlačte **⏰**.
2. Keď chcete vymazať čas, čas zmeňte v programovacej oblasti alebo stlačte **X**.
3. Na potvrdenie zvoleného nastavenia stlačte **▷**.
4. Pre návrat do hlavného náhľadu stlačte **←**.

10.3 countUp function

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od aktivovania.

Zapnutie countUp function

- ▶ Stlačte **⏱**.
- ✓ Čas začne plynúť.

Pozastavte countUp function.

1. Stlačte **⏱** v hlavnom náhľade.
 2. Stlačte **⏸**.
- ✓ Stopky sa pozastavia.
3. Stlačte **▷**.
- ✓ Stopky bežia ďalej.

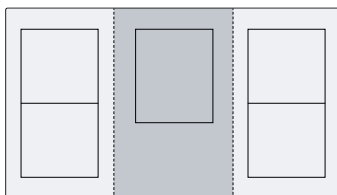
Vypnutie countUp function

1. Stlačte **⏱**.
2. Stlačte **X**. Zobrazenie času sa nastaví na 00m 00s. Keď chcete zobrazenie času znova zapnúť, stlačte **▷**.
3. Keď sa chcete vrátiť na hlavný náhľad, stlačte **←**.

11 powerBoost

S touto funkciou zohrejete veľké množstvo vody rýchlejšie ako so stupňom výkonu 9.

Táto funkcia je dostupná pre všetky varné zóny, pokiaľ iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke.



11.1 Zapnutie powerBoost

1. Vyberte varnú zónu.

2. V oblasti nastavenia zvolte boost.
- ✓ **⚡** a **☑** svietia.
3. Stlačte **☑**.
- ✓ Funkcia je zapnutá.

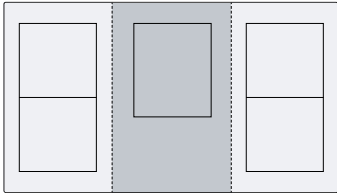
11.2 Vypnutie powerBoost

1. Vyberte varnú zónu.
 2. V oblasti nastavenia zvolte iný stupeň ohrevu.
- ✓ Funkcia je vypnutá.

Poznámka: Za určitých okolností sa funkcia automaticky vypne, aby sa chránili elektronické komponenty vo vnútri dosky plošných spojov.

12 shortBoost

S touto funkciou zohrejete panvice rýchlejšie ako so stupňom ohrevu 9. Táto funkcia je dostupná pre všetky varné zóny, pokiaľ iná varná zóna tej istej skupiny nie je v prevádzke.



12.1 Odporúčania pri používaní

- Na panvicu nedávajte pokrievku.
- Prázdne panvice nikdy nezahrievajte bez dozoru.
- Používajte len studené panvice.

- Používajte panvice s úplne rovným dnom. Nepoužívajte panvice s tenkým dnom.

12.2 Zapnutie shortBoost

1. Vyberte varnú zónu.
2. V oblasti nastavenia zvolte boost.
 - ✓ a svietia.
3. Stlačte .
 - ✓ Funkcia je zapnutá.

12.3 Vypnutie shortBoost

1. Vyberte varnú zónu.
2. V oblasti nastavenia zvolte iný stupeň ohrevu.
 - ✓ Funkcia je vypnutá.

Poznámka: Aby sa zabránilo vysokým teplotám, táto funkcia sa po 30 sekundách automaticky vypne.

13 Funkcia udržiavania teploty

Túto funkciu môžete použiť na rozpustenie čokolády alebo masla a na udržiavanie teploty jedla.

13.1 Zapnutie Funkcia udržiavania teploty

1. Vyberte varnú zónu.
2. V oblasti nastavenia zvolte najnižší stupeň výkonu.
 - ✓ svieti.
 - ✓ Funkcia je zapnutá.

13.2 Vypnutie Funkcia udržiavania teploty

1. Vyberte varnú zónu.
2. Nastavte na 0.
 - Varná zóna a sa vypnú.
 - ✓ Funkcia je vypnutá.

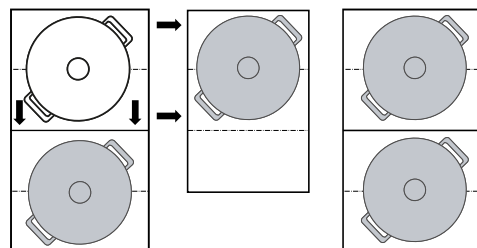
14 flexMotion

Pomocou tejto funkcie môžete preniesť stupeň ohrevu, nastavený čas prípravy a zvolenú funkciu varenia z jednej varnej zóny na druhú.

14.1 flexMotion

Požiadavka: Posuňte riad na varnú zónu, ktorá nebola zapnutá a ešte nebola prednastavená, a na ktorej predtým nebol žiadny iný riad.

1. Posúvajte varnú nádobu.



Riad bude rozpoznávaný. Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí možnosť potvrdiť prednastavenia pre novú varnú zónu.

2. Potvrďte nastavenia.
 - ✓ Nastavenia sa preniesli na novú varnú zónu.

15 Asistent prípravy jedál


Asistent pri varení je zárukou jednoduchšej prípravy pokrmov a sľubuje vynikajúce výsledky. Keď zvolíte požadovanú teplotu, senzory budú nepretržite merať teplotu varnej nádoby a udržiavať ju konštantnú počas celého procesu varenia.

Výhody

- Po dosiahnutí zvolenej teploty sa bude automaticky udržiavať konštantná teplota, čím sa šetrí energia.
- Olej sa nebude prehrievať a jedlá nebudú kypieť.






15.1 fryingSensor

Vhodné na prípravu alebo redukciu omáčok, palacinek alebo na smaženie vajíec na masle, na opekanie zeleniny alebo steakov na požadovaný stupeň prepečenia, pričom sa teplota udržiava pod kontrolou.

Táto funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach označených .



Stupne teploty

Stupne teploty na prípravu jedál.

Stup eň	Teplota	Funkcie	Riad na varenie
1	120 °C	Varenie a redukovanie omáčok, opekanie zeleniny	
2	140 °C	Opekanie na olivovom oleji alebo na masle	
3	160 °C	Pečenie rýb a hrubých potravín	
4	180 °C	Vyprážanie obaľovaných, mrazených a grilovaných jedál	
5	215 °C	Vysokoteplotný gril a grilovacia platňa	

Odporúčaný riad na varenie



Pre túto funkciu bol vyvinutý špeciálny riad, s ktorým sa dosiahnu optimálne výsledky.

Riad na varenie	Odporúčaná varná zóna
Panvica Ø 15 cm	Jednoduchá varná zóna
Panvica Ø 19 cm	Jednoduchá varná zóna
Panvica Ø 21 cm	Jednoduchá varná zóna
Teppanyaki 	Flexibilná zóna
Gril 	Flexibilná zóna

Odporúčaný riad môžete získať v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo v našom internetovom obchode siemens-home.bsh-group.com.

Poznámka: Môžete použiť aj iný riad. V závislosti od vlastností riadu sa však dosiahnutá teplota môže líšiť od zvoleného stupňa teploty.

Zapnutie fryingSensor

1. Na varnú zónu položte prázdny riad.
2. Zvoľte varnú zónu.
3. Stlačte aktívny režim varenia a zvoľte možnosť  fryingSensor.
4. Keď sa chcete vrátiť na hlavný náhľad, zvoľte požadovaný stupeň teploty a dotknite sa varnej zóny.
 - ✓ Funkcia je zapnutá.
 - ✓  varnej zóny bliká, kým varná zóna nedosiahne teplotu pečenia. Zaznie signál a ukazovateľ prestane blikáť.
5. Do panvice dajte tuk na vyprážanie a potom potravinu.




Vypnutie fryingSensor

1. Vyberte varnú zónu.
2. Nastavte na 0.
 - ✓ Funkcia je vypnutá.

3. Ak chcete funkciu fryingSensor ukončiť, prejdite na iný režim varenia.

Odporúčania na varenie s fryingSensor

V tabuľke nájdete pre vybrané jedlá vhodný stupeň teploty δ . Uvedený čas ohrevu \ominus min sa môže líšiť v závislosti od množstva, stavu a kvality potravín.

-  Panvica na pečenie
-  Teppanyaki
-  Grilovacia platňa

	Riad na varenie	δ	\ominus min
Mäso			
Rezne		4	6 – 10
Rezne, obaľované		4	6 – 10
Filé		4	6 – 10
Kotlety		3	10 – 15
Cordon bleu, viedenské rezne		4	10 – 15
Steak, rare, hrúbka 3 cm		5	6 – 8
Steak, medium, hrúbka 3 cm		5	8 – 12
Steak, well done, hrúbka 3 cm		4	8 – 12
T-bone steak, rare, hrúbka 4,5 cm		5	10 – 15
T-bone steak, medium, hrúbka 4,5 cm		5	20 – 30
Prsia z hydiny, hrúbka 2 cm		3	10 – 20
Slanina		2	5 – 8
Mleté mäso		4	6 – 10
Hamburger, hrúbka 1,5 cm		3	6 – 15
Mäsové knedličky, hrúbka 2 cm		3	10 – 20
Párky		3	8 – 20
Chorizo, čerstvá saláma		3	10 – 20
Špízy, kebab		3	10 – 20
Gyros		4	7 – 12
Ryby a plody mora			
Rybie filé		4	10 – 20
Rybie filé, obaľované		4	10 – 20
Pečená ryba, celá		3	10 – 20
Sardinky		4	6 – 12
Langusty, krevety		4	4 – 8
Sépia		4	6 – 12
Jedlá z vajec			
Volské oká na masle		2	2 – 6
Volské oká		4	2 – 6
Pražnica		2	4 – 9
Omeleta		2	3 – 6

	Riad na varenie	⌚ min
Francúzsky toast		3 4 – 8
Palacinky Crêpes, Blini, lievanice, Tacos		5 1 – 3
Zelenina		
Pečené zemiaky		5 6 – 12
Zemiakové hranolčeky		4 15 – 25
Zemiakové placky		5 2 – 4
Cibuľa, opečený cesnak		2 2 – 10
Kolieska cibule		3 5 – 10
Cukety, baklažány, paprika		2 4 – 12
Zelená špargľa		3 4 – 15
Huby		4 10 – 15
Zelenina, dusená na oleji		1 10 – 20
Zelenina v tempurovom cestíčku		4 5 – 10
Hlboko mrazené výrobky		
Kuracie nugety		4 10 – 15
Rybie prsty		4 8 – 12
Zemiakové hranolčeky		5 4 – 8
Pokrmý na panvici		3 6 – 10
Jarné závitky		4 10 – 30
Paštéty, krokety		5 3 – 8
Omáčky		
Paradajková omáčka		1 25 – 35
Bešamelová omáčka		1 10 – 20
Syrová omáčka		1 10 – 20
Sladké omáčky		1 15 – 25
Redukované omáčky		1 25 – 35
Ďalšie		
Pečený syr		3 7 – 10
Krutóny		3 6 – 10
Opečený chlieb		4 4 – 8
Suché hotové jedlá		1 5 – 10
Mandle, vlašské orechy, píniové oriešky, pražené		4 3 – 15
Pukance		5 3 – 4

15.2 cookingSensor

Pomocou tejto funkcie môžete jedlo ohrievať, variť, dušiť, variť v tlakovom hrnci alebo smažiť v hrnci s dostatočným množstvom oleja pri kontrolovanej teplote. Keď chcete používať tieto funkcie, potrebujete bezdrôtový senzor varenia pre bezdrôtové varenie.

Táto funkcia je dostupná pre všetky varné zóny s bezdrôtovým senzorom varenia na bežnom riade na varenie.

Stupne teploty

Stupne teploty na prípravu jedál.

Stup eň	Teplota	Funkcie	Riad na varenie
1	70 °C	Zohrievanie a udržiavanie teploty	
2	90 °C	Varenie	
3	100 °C	Privedenie do varu	
4	120 °C	Varenie v tlakovom hrnci	
5	180 °C	Fritovanie	

Informácie o funkcii cookingSensor

- Bezdrôtový senzor varenia meria teplotu tekutiny cez silikónovú podložku, ktorá je umiestnená na nádobe. Aby bolo meranie správne, silikónová podložka musí byť úplne pokrytá tekutinou, ktorá sa bude merať.
- Rám bezdrôtového senzora varenia a silikónová podložka umiestnená na varnej nádobe musia byť pred začatím varenia úplne suché.
- Bezdrôtový senzor varenia počas prebiehajúceho procesu varenia neodstraňujte. Po procese varenia senzor odstraňujte opatrne, pretože môže byť horúci.
- Používajte pokrievku, aby ste šetrili energiu.
- Varnú nádobu postavte tak, aby bezdrôtový senzor varenia smeroval k bočnej vonkajšej ploche varného panela.
- Aby ste zabránili prehriatiu, nikdy nesmerujte bezdrôtový senzor varenia na inú horúcu varnú nádobu.

Zapnutie cookingSensor

Požiadavka: Pripojte bezdrôtový senzor varenia.

1. Bezdrôtový senzor varenia pripevnite na riad na varenie.
 2. Riad na varenie s dostatočným množstvom tekutiny postavte na želanú varnú zónu a zakryte pokrievkou.
 3. Zvoľte varnú zónu, na ktorej sa nachádza riad na varenie s bezdrôtovým senzorom varenia.
 4. Dotknite sa a zvoľte cookingSensor.
 5. Následne sa dotknite stredu bezdrôtového senzora varenia.
 6. Na varenú potravinu, ktorú chcete pripraviť, zvoľte zvoľte príslušný stupeň teploty.
- ✓ Funkcia je zapnutá.
 - ✓ Stupeň teploty a svietia. Ukazovateľ teploty svieti stále viac načerveno, až kým voda alebo olej nedosiahnu príslušnú teplotu na to, aby sa pokrm mohol vložiť na varenie. Zaznie zvukový signál.

7. Po zaznení zvukového signálu zložte pokrievku a pridajte potravinu na varenie. Varte so založenou pokrievkou.

Vypnutie cookingSensor

1. Vyberte varnú zónu.
2. Nastavte ju na 0.
✓ Funkcia je vypnutá.
3. Ak chcete cookingSensor opustiť, dotknite sa a prejdite na iný režim varenia.

Odporúčania na varenie s cookingSensor

Nasledujúca tabuľka zobrazuje ideálny stupeň teploty pre výber jedál. ™ °C a ⊖ min závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

Zohrievanie a udržiavanie teploty

	™ °C	⊖ min
Zohrievanie gulášu	70	10 – 20
Zohrievanie vareného vína	70	5 – 15

- Mierne varenie

	™ °C	⊖ min
Mäso		
Párky	90	10 – 20
Ryba		
Dusená ryba	90	15 – 20

Jedlá z vajec

Pošírované vajcia	90	2 – 5
-------------------	----	-------

Zemiaky

Zemiakové knedličky	90	30 – 40
---------------------	----	---------

Rezance a obilniny

Ryža	90	25 – 35
Predparená ryža	90	25 – 35
Celozrnná ryža	90	45 – 55
Ryža, basmati, jazmínová	90	8 – 12
Divoká ryža	90	20 – 30
Polenta	90	3 – 8
Krupicová kaša	90	5 – 10

Polievky

Instantné krémy	90	10 – 15
-----------------	----	---------

Dezert

Ryža v mlieku	90	40 – 50
Ovsená kaša	90	10 – 15
Čokoládový puding	90	3 – 5

Ďalšie

Milk	90	3 – 10
------	----	--------

- Varenie

	™ °C	⊖ min
Mäso		
Mäsové fašírky	100	20 – 30
Kurča	100	60 – 90
Teľacie	100	60 – 90

Jedlá z vajec

	™ °C	⊖ min
Varené vajcia	100	5 – 10

Zelenina a strukoviny

Brokolica	100	10 – 20
Karfiol	100	10 – 20
Kel	100	30 – 40
Zelená fazuľka	100	15 – 30
Cícer	100	60 – 90
Hrášok	100	15 – 20
Šošovica	100	45 – 60

Zemiaky

Gnocchi	100	3 – 6
Zemiaky, varené	100	30 – 45
Sladké zemiaky	100	30 – 45

Rezance a obilniny

Cestoviny z tvrdej pšenice	100	7 – 10
Čerstvé cestoviny	100	3 – 5
Celozrnné cestoviny	100	7 – 10
Cestoviny z tvrdej pšenice, plnené	100	15 – 20
Čerstvé cestoviny, plnené	100	5 – 8
Quinoa	100	10 – 12

Polievky

Domáce vývary	100	60 – 90
Instantné polievky	100	5 – 10

Dezert

Kompót	100	15 – 25
--------	-----	---------

Hlboko mrazené výrobky

Zelená fazuľka	100	15 – 30
----------------	-----	---------

Varenie v tlakovom hrnci

	™ °C	⊖ min
--	------	-------

Mäso

Kurča	120	15 – 25
Teľacie	120	15 – 25

Zelenina a strukoviny

Zelenina	120	3 – 6
Cícer	120	25 – 35
Šošovica	120	10 – 20
Fazuľa	120	25 – 35

Zemiaky

Zemiaky	120	10 – 20
Sladké zemiaky	120	10 – 20

Rezance a obilniny

Ryža	120	6 – 8
Celozrnná ryža	120	12 – 18

Polievky

Domáci vývar	120	20 – 30
--------------	-----	---------

Fritovanie s veľkým množstvom oleja

Pri zohrievaní oleja použite pokrievku a keď idete smažiť jedlo, pokrievku zložte.

	⌘ °C	⊖ min
Mäso		
Časti kurčata	180	10 – 15
Mäsové fašírky	180	10 – 15
Ryba		
Ryby v pivovom cestíčku, obaľované	180	10 – 15
Zelenina a strukoviny		
Zelenina v pivovom cestíčku, obaľovaná	180	4 – 8
Šampiňóny, obaľované alebo v pivovom cestíčku	180	4 – 8
Dezert		
Šišky a donuty	180	5 – 10
Hlboko mrazené výrobky		
Zemiakové hranolčeky	180	4 – 8

15.3 Bezdrôtový senzor varenia

Keď chcete použiť cookingSensor, je potrebné si zakúpiť bezdrôtový senzor varenia. Bezdrôtový senzor varenia si môžete zakúpiť prostredníctvom zákazníckeho servisu, v našom e-shope alebo u špecializovaných predajcov siemens-home.bsh-group.com.

Prepojenie bezdrôtového senzora varenia

Pri pripájaní bezdrôtového senzora varenia k ovládaciemu panelu postupujte nasledovne:

1. Otvorenie základných nastavení → *Strana 21*
2. Zvoľte Nastavenie senzora varenia a zvoľte voliteľnú možnosť „Pridať nový senzor varenia“.
3. V priebehu nasledujúcich 30 sekúnd sa nakrátko dotknite stredú bezdrôtového senzora varenia.
 - Po niekoľkých sekundách sa na indikátore objaví výsledok spojenia medzi senzorom varenia a ovládacím panelom.

Výsledok

- ✓ Bezchybné cookingSensor je k dispozícii. spojenie

Výsledok

- ! Chybné spojenie
 - Chyba komunikácie
 - Zopakujte proces spájania. Ak je výsledok naďalej !, oznámte to zákazníkemu servisu.
- 2 Chybné spojenie
 - Chyba komunikácie
 - Chyba komunikácie bluetooth. Zopakujte proces spájania.
 - V priebehu 30 sekúnd po výbere varnej zóny ste sa nedotkli stredú bezdrôtového senzora varenia. Zopakujte proces spájania.
 - Batéria bezdrôtového senzora varenia je vybitá. Batériu vymeňte, bezdrôtový senzor varenia resetujte a proces spájania zopakujte.

Resetovanie bezdrôtového senzora varenia

1. Na cca 8 – 10 sekúnd stlačte senzor varenia v strede.
 - ✓ Počas tohto procesu sa LED ukazovateľ na bezdrôtovom senzore varenia trikrát rozsvieti.
 - ✓ Resetovanie sa spustí, keď sa LED tretíkrát rozsvieti.
2. V tejto chvíli už nestláčajte stred diaľkového senzora varenia.
 - ✓ Len čo LED zhasne, bude bezdrôtový senzor varenia resetovaný.
3. Zopakujte proces prepojenia od bodu 2.

Nastavenie bodu varu

Bod, pri ktorom začína vriť voda, závisí od nadmorskej výšky miesta vášho bydliska. Ak voda vri príliš silno alebo príliš slabo, bod varu môžete nastaviť. Na to je potrebné:

Zvoliť nastavenie „Nastaviť bod varu“ v → *"Základné nastavenia", Strana 21.*

Základné nastavenie je štandardne nastavené na nadmorskú výšku 200 – 400 m. Ak je vaše bydlisko v tejto výške nad hladinou mora, bod varu nemusíte nastavovať. V opačnom prípade zvoľte nastavenie, ktoré zodpovedá nadmorskej výške vášho bydliska.

Poznámka: Na efektívne varenie postačuje teplota 3/100 °C. Na intenzívnejšie varenie zvoľte nižšiu výšku.

16 Bezdrôtový senzor varenia

Ak chcete použiť cookingSensor, musíte si obstaráť bezdrôtový senzor varenia.

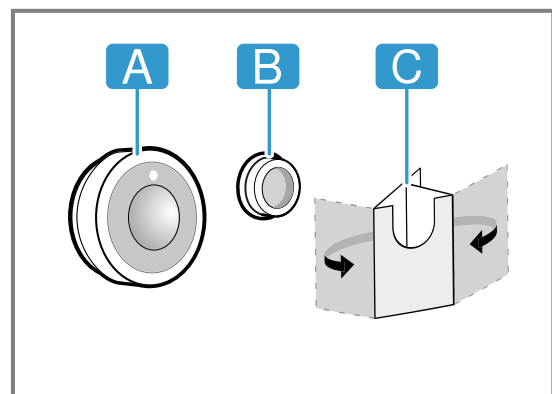
Bezdrôtový senzor varenia si môžete kúpiť prostredníctvom zákazníckeho servisu, v našom e-shope alebo v špecializovanom obchode siemens-home.bsh-group.com.

16.1 Rozsah dodávky

Po vybalení skontrolujte všetky časti, či nemajú poškodenia vzniknuté pri preprave a či je dodávka úplná.

- **A** Bezdrôtový senzor varenia
- **B** Silikónová nálepka

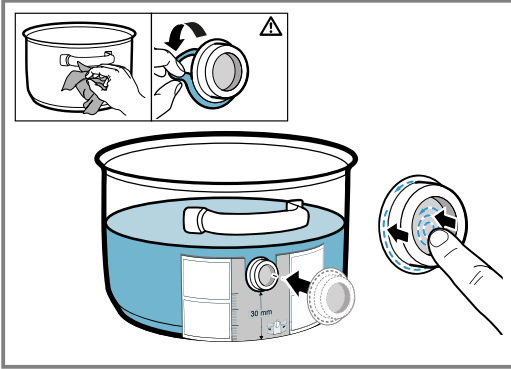
- **C** Šablóna



16.2 Nanosenie silikónovej nálepky

Silikónová nálepka zafixuje senzor varenia na nádobu. Pri umiestnení na riad:

1. Miesto lepenia na varnej nádobe musí byť zbavené mastnoty. Nádobu očistite, dobre osušte a miesto lepenia potrite napríklad alkoholom.
2. Zo silikónovej nálepky odstráňte ochrannú fóliu. Pomocou dodanej šablóny nalepte silikónovú nálepku v zodpovedajúcej výške zvonku na riad.



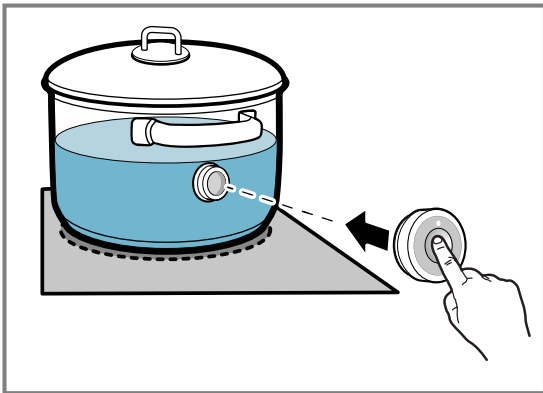
3. Celú plochu silikónovej nálepky a vnútornú oblasť pritlačte.
4. Lepidlo nechajte schnúť jednu hodinu. Počas tejto doby riad nepoužívajte ani neumývajte.

Poznámka: Ak sa silikónová nálepka odlepí, použite novú. V prípade potreby si môžete prostredníctvom špecializovaných predajcov, v našom zákazníckom servise alebo na našej oficiálnej internetovej stránke siemens-home.bsh-group.com zakúpiť súpravu piatich silikónových nálepiek s uvedením čísla položky 17007119.

Všetky lepidlá sa počas skladovania časom rozložia. Aby ste tomu zabránili, umiestnite silikónové podložky na nádobu ihneď po zakúpení.

16.3 Pripevnenie bezdrôtového senzora varenia

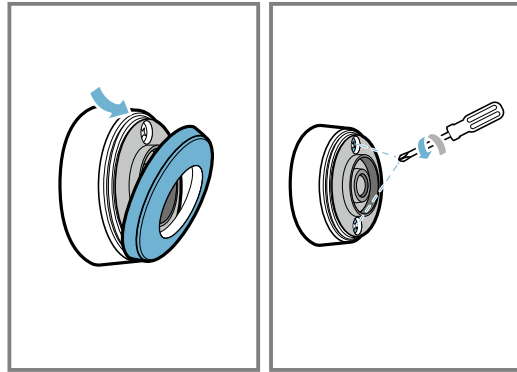
1. Zabezpečte, aby bola silikónová nálepka pred upevnením senzora varenia dokonale suchá.
2. Senzor varenia umiestnite na silikónovú nálepku tak, aby sa dokonale prispôbil.



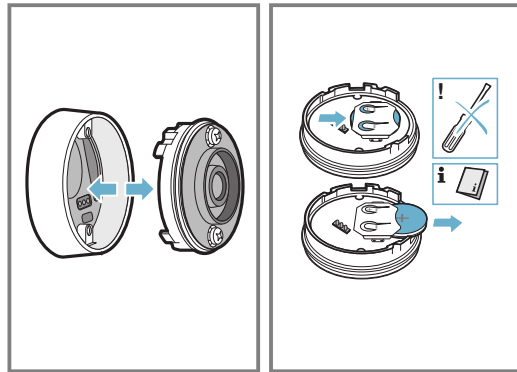
16.4 Výmena batérie

Keď sa LED na bezdrôtovom senzore varenia po stlačení nerozsvieti, batéria je vybitá. Výmena batérie:

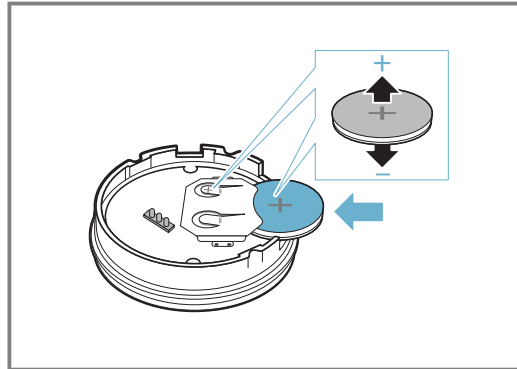
1. Silikónový kryt stiahnite dolu zo dolnej časti krytu senzora varenia a obidve skrutky odstráňte skrutkovačom.



2. Otvorte veko senzora varenia a vyberte batériu z otvoru.

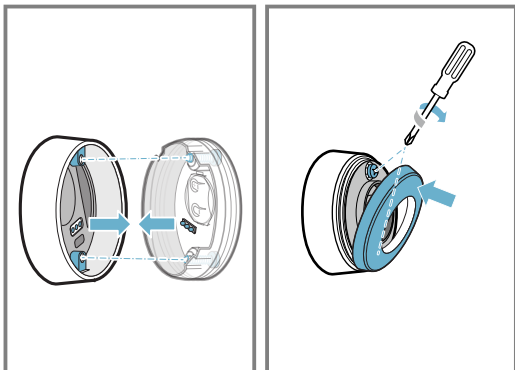


3. Vložte novú batériu podľa pokynov na pólovanie batérie. Používajte len kvalitné batérie typu CR2032.



Poznámka: Na odstránenie batérie nepoužívajte žiadne predmety z kovu. Nedotýkajte sa pripojovacích bodov batérie.

4. Zatvorte uzáver senzora varenia. Otvory pre skrutky na uzávere sa musia kryť s vyhlbeniami na dolnej časti krytu. Utiahnite skrutky skrutkovačom a silikónový kryt pripevnite k dolnej časti krytu senzora varenia.



16.5 Čistenie

Senzor varenia

Čistite vlhkou utierkou. Nedávajte do umývačky riadu a nenamáčajte.

Ak senzor varenia nepoužívate, odstráňte ho z nádoby a uložte ho na čisté a bezpečné miesto mimo zdrojov tepla.

Silikónová nálepka

Pred umiestnením senzora varenia ju očistite a vysušte. Vhodná na čistenie v umývačke riadu.

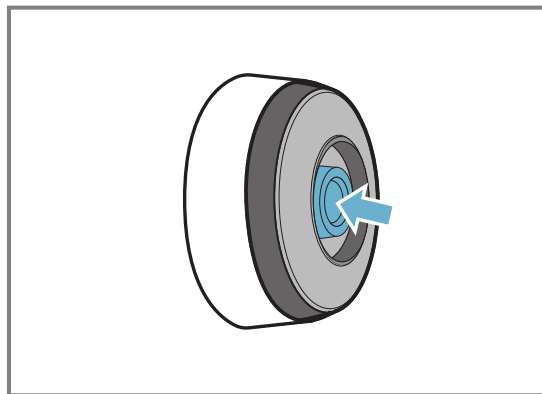
Poznámka: Nádoby so silikónovou nálepkou nedávajte na dlhší čas do umývacieho roztoku.

Okienko bezdrôtového senzora varenia

Okienko udržiavajte čisté a suché. Pri tom je dôležité:

1. Nečistoty a vystreknutý tuk pravidelne odstraňujte.

2. Na vyčistenie použite handričku alebo vatovú tyčinku a prostriedok na čistenie okien.



Poznámky

- Na čistenie varného panela nepoužívajte tvrdé a drsné predmety, ako sú štetinové kefy alebo abrazívne hubky, ani abrazívne prostriedky.
- Aby ste predišli znečisteniu alebo poškriabaniu okienka bezdrôtového senzora varenia, nedotýkajte sa ho prstami.

16.6 Vyhlásenie o zhode


BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou bezkáblového senzora varenia zodpovedá základným požiadavkám a ostatným príslušným nariadeniam smernice 2014/53/EU.

Podrobné vyhlásenie o zhode týkajúce sa smernice RED nájdete na siemens-home.bsh-group.com na stránke vášho spotrebiča v časti Ďalšie dokumenty. Logá a značka Bluetooth® sú zaregistrovanými ochrannými známkami a vlastníctvom Bluetooth SIG, Inc. a akékoľvek použitie týchto značiek spoločnosťou BSH Hausgeräte GmbH podlieha licencií. Všetky ostatné značky a obchodné názvy sú vlastníctvom príslušných firiem.

17 Asistent jedál

Pomocou tejto funkcie je možné pripraviť všetky druhy jedál. Spotrebič pre vás vyberie optimálne nastavenie. Recepty funkcie cookingSensor sú dostupné len po pripojení k bezdrôtovému senzoru varenia.

17.1 Zapnutie asistenta jedál

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte aktívny režim varenia a zvoľte .

3. Zvoľte požadovanú programovú skupinu a jedlo.
4. Postupujte podľa pokynov na displeji.

17.2 Zrušenie asistenta jedál

1. Vyberte varnú zónu.
 2. Zvoľte aktívny režim varenia a prejdite na iný režim varenia.
- ✓ Funkcia je vypnutá.

18 Detská poistka

Varný panel je vybavený detskou poistkou. Deťom tak možno zabrániť, aby zapli varný panel.

18.1 Aktivovanie detskej poistky

Požiadavky

- Varný panel je zapnutý.
- Všetky varné zóny sú vypnuté.

1. Otvorte menu rýchlej voľby.

2. Stlačte .
- ✓ Varný panel je zablokovaný.

18.2 Vypnutie Detská poistka

- ▶ Dodržiavajte upozornenia na ovládacom paneli.
- ✓ Blokovanie je vypnuté.

18.3 Automatická detská poistka

Detskú poistku môžete aktivovať aj automaticky pri každom vypnutí varného panela.

Pokyny na zapnutie a vypnutie funkcie nájdete v kapitole Základné nastavenia → *Strana 21*.

19 Ochrana pri utieraní

Táto funkcia umožňuje uzamknúť ovládací panel na účely čistenia bez toho, aby došlo k neúmyselným zmenám nastavení.

Blokovanie nemá vplyv na hlavný vypínač.

19.1 Zapnutie Ochrana pri utieraní

1. Otvorte menu rýchlej voľby.
2. Stlačte . Zaznie zvukový signál.

- ✓ Ovládací panel je na 30 sekúnd zablokovaný.
- ✓ Po 30 sekundách zaznie signál a ovládací panel sa odblokuje.

19.2 Vypnutie Ochrana pri utieraní

Pre predčasné zrušenie funkcie postupujte podľa pokynov na displeji.

20 Individuálne bezpečnostné vypnutie

Keď sa varná zóna dlhší čas používa a počas toho nedôjde k zmene nastavení, zapne sa bezpečnostná funkcia. Na displeji sa zobrazí hlásenie a varná zóna prestane hriať.

Aby ste vypli ukazovateľ a znova nastavili varnú zónu, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

21 Základné nastavenia

Základné nastavenia spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich potrieb.

21.1 Prehľad základných nastavení




Nastavenie	Opis a možnosti
Jazyk	Zmeňte jazyk na displeji spotrebiča.
Home Connect	Pomocou tejto funkcie môžete spojiť váš spotrebič s domácou sieťou a mobilným koncovým zariadením.
cookConnect System	Pomocou tejto funkcie môžete ovládať niektoré funkcie odsávača pár prostredníctvom varného panela.
Akustické signály	Pomocou tejto funkcie si môžete vybrať varovné signály, ktoré má spotrebič vydávať.
Trvanie varovného signálu	Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť čas trvania varovného signálu.
Tóny tlačidiel	Pomocou tejto funkcie si môžete zvoliť, či má spotrebič pri dotyku tlačidiel na dotykovom displeji vydávať zvuky.
Jas zobrazení	Zmeňte jas displeja.
flexInduction	Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť režim zapnutia funkcie po zapnutí varného panela: dve nezávislé varné zóny alebo jedna zóna.
powerMove Plus	Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť prednastavené stupne výkonu na troch varných oblastiach flexibilnej varnej zóny.

Nastavenie	Opis a možnosti
Detská poistka	Pomocou tejto funkcie môžete automaticky uzamknúť varný panel a zabrániť tak deťom, aby ho neoprávnenne používali.
Funkcia quickStop	Umožňuje rýchle vypnutie varnej zóny priamo z hlavného displeja.
Logo značky	Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, či sa má po zapnutí varného panela zobraziť logo značky.
reStart	Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho po vypnutí si spotrebič má zapamätať naposledy použité nastavenia.
Obmedzenie výkonu	Tým môžete v prípade potreby obmedziť celkový výkon varného panela na základe podmienok elektrickej inštalácie. Dostupné nastavenia závisia od maximálneho výkonu varného panela. Presné údaje nájdete na typovom štítku. Keď je táto funkcia zapnutá a varný panel dosiahne nastavenú hranicu výkonu, zobrazí sa $_$ a nebude možné zvoliť vyšší stupeň výkonu.
Zobrazenie spotreby energie	Funkcia zobrazuje celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varnej zóny v kWh. Presnosť ukazovateľa je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete.
Senzor varenia	Pridajte nový bezdrôtový senzor varenia.

Nastavenie	Opis a možnosti
Nastavenie bodu varu	Zadajte nadmorskú výšku vášho miesta, aby senzor varenia fungoval presnejšie.
Test vhodnosti riadu	Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu.
Informácie o spotrebiči	Pomocou tejto funkcie môžete vyvolať informácie o spotrebiči.
Výrobné nastavenia	Obnovenie všetkých nastavení na výrobné nastavenia.

21.2 Vyvolanie základných nastavení

Požiadavka: Všetky varné zóny musia byť vypnuté.

- Otvorte menu rýchlej voľby.
- Stlačte .
- Posúvajte prstom a listujte tak medzi dostupnými nastaveniami.
- Ak chcete vyvolať podmenu a vybrať požadovanú možnosť, stlačte nastavenie. Ak sa chcete vrátiť na predchádzajúce menu, v podmenu stlačte .
- Pred opustením základných nastavení na potvrdzujúcej obrazovke uložte alebo zrušte dané nastavenia.
- Na opustenie stlačte .

22 Test vhodnosti riadu

Kvalita riadu má veľký vplyv na rýchlosť a výsledok procesu varenia.

Pomocou tejto funkcie si môžete skontrolovať kvalitu riadu.

Pred kontrolou sa uistite, či sa veľkosť dna varnej nádoby zhoduje s veľkosťou použitej varnej zóny.

Prístup je cez základné nastavenia. → *Strana 21*

22.1 Vykonanie Test vhodnosti riadu

Flexibilná varná zóna je ako jediná varná zóna nastavená tak, že skontroluje len jednu varnú nádobu.

- Pri izbovej teplote položte varnú nádobu s približne 200 ml vody do stredu varnej zóny, ktorá najlepšie zodpovedá veľkosti dna varnej nádoby.
- Zvoľte základné nastavenie a vyberte možnosť Test vhodnosti riadu.
- Postupujte podľa pokynov na indikačnom poli.
 - ✓ Po 10 sekundách sa na ukazovateľoch varných zón zobrazí výsledok.

Poznámka: Ak chcete funkciu zapnúť, vráťte sa do menu základných nastavení a zvoľte Test vhodnosti riadu.

23 Home Connect

Toto zariadenie je pripojiteľné k sieti. Pripojte svoj spotrebič k mobilnému koncovému zariadeniu, aby ste mohli ovládať funkcie prostredníctvom aplikácie Home Connect, prispôbiť základné nastavenia alebo monitorovať aktuálny prevádzkový stav. Služby Home Connect nie sú k dispozícii v každej krajine. Dostupnosť funkcie Home Connect závisí od dostupnosti služieb Home Connect vo vašej krajine. Príslušné informácie nájdete na: www.home-connect.com. Aplikácia Home Connect vás prevedie celým prihlasovacím procesom. Na vykonanie nastavení postupujte podľa pokynov v aplikácii Home Connect.

Tipy

- Dodržiavajte dodané podklady od Home Connect.
- Dodržiavajte aj inštrukcie v aplikácii Home Connect.

Poznámky

- Rešpektujte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu a zabezpečte, aby sa dodržiavali aj vtedy, keď spotrebič obsluhujete cez aplikáciu Home Connect.
 - "Bezpečnosť", *Strana 2*
- Varné panely nie sú určené na používanie bez dozoru. Proces varenia sa musí sledovať.
- Ovládanie na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nie je možné ovládanie cez aplikáciu Home Connect.
- V pripojenom stave a pohotovostnom režime je energetická spotreba vášho spotrebiča max. 2 W.

23.1 Vytvorenie Home Connect

Požiadavky

- Spotrebič pripojený k elektrickej sieti a je zapnutý.
 - Máte mobilné zariadenie s aktuálnou verziou operačného systému iOS alebo Android, napr. smartfón.
 - Mobilné zariadenie a spotrebič sa nachádzajú v dosahu signálu WLAN vašej domácej siete.
- Stiahnite si aplikáciu Home Connect.



- Otvorte aplikáciu Home Connect a naskenujte nasledovný QR kód.



- Postupujte podľa pokynov v aplikácii Home Connect.

23.2 Prehľad nastavení Home Connect

V základných nastaveniach varného panela môžete pre Home Connect upraviť nastavenia a nastavenia siete. Varný panel zobrazí nastavenie "Nastavenie s funkciou Asistent", ak varný panel nie je spojený s domácou sieťou. Všetky ostatné nastavenia varný panel zobrazí vtedy, ak je už vytvorené pripojenie k domácej sieti.

Nastavenie	Opis a možnosti
Nastavenie s funkciou Asistent	Varný panel môžete do domácej siete prihlásiť automaticky alebo manuálne. <ul style="list-style-type: none"> Nastavenie s funkciou Asistent (automatické pripojenie k domácej sieti).¹ Nastavenie s funkciou Asistent: Žiadna funkcia WPS (manuálne prihlásenie sa do domácej siete).
Spojenie s aplikáciou	Varný panel môžete spojiť s jedným alebo viacerými kontami Home Connect.
Nastavenie cez aplikáciu	<ul style="list-style-type: none"> Vyp: V aplikácii sa zobrazia výlučne aktuálne stavy varného panela. Zap¹: Z aplikácie môžete odoslať na varný panel varné nastavenia. Odoslané varné nastavenia musíte potvrdiť na varnom paneli.
Wi-Fi	Môžete vypnúť vysielací modul varného panela, a tým odpojiť pripojenie k WLAN. <ul style="list-style-type: none"> Deaktivované: Vysielací modul vypnutý. Aktivované¹: Vysielací modul pripojený.
Odpojenie od siete	Uložené spojenie s domácou sieťou môžete kedykoľvek zrušiť. Spojenie so sieťou sa zruší aj vtedy, ak obnovíte na varnom paneli výrobné nastavenia.
Informácie o spotrebiči	Môžete zobrazíť informácie o Home Connect a o sieti.

¹ Výrobné nastavenie

23.3 Symbol WLAN

WLAN ukazovateľ v hlavnom náhľade sa mení v závislosti od stavu a kvality pripojenia a od dostupnosti servera Home Connect.

Ak podržíte symbol stlačený najmenej 2 sekundy, na displeji sa zobrazí popis k symbolu.

23.4 Zmena nastavení pomocou aplikácie Home Connect

Pomocou aplikácie Home Connect môžete meniť nastavenia varných zón a odoslať ich varnému panelu.

Požiadavky

- Varný panel je spojený s domácou sieťou a aplikáciou Home Connect.
 - Aby ste mohli varný panel nastaviť pomocou aplikácie Home Connect, musí byť zapnuté základné nastavenie "Nastavenie cez aplikáciu". Pri dodaní spotrebiča je toto základné nastavenie zapnuté. V prípade deaktivácie prenosu nastavenia sa v aplikácii Home Connect zobrazia len aktuálne stavy varného panela.
- Vykonajte nastavenie v aplikácii Home Connect a odošlite varnému panelu. Postupujte podľa pokynov v aplikácii Home Connect. Nastavenia, ktoré z aplikácie Home Connect odošlete varnému panelu, musíte na varnom paneli potvrdiť.
 - Keď sú varné nastavenia prenesené do varnej zóny, na displeji sa zobrazí hlásenie.
 - Ak chcete nastavenie potvrdiť, stlačte "Prevziať".
 - Ak chcete nastavenie odmietnuť, stlačte "Zahodiť".

23.5 Aktualizácia softvéru

Pomocou funkcie Aktualizácia softvéru môžete aktualizovať softvér vášho spotrebiča, napr. optimalizácia, odstraňovanie chýb, bezpečnostné aktualizácie ako aj ďalšie funkcie a služby.

Predpokladom je, že ste registrovaný používateľ aplikácie Home Connect, máte aplikáciu nainštalovanú v mobilnom koncovom zariadení a ste pripojený k serveru Home Connect.

Keď je k dispozícii aktualizácia softvéru, zobrazí sa informácia v aplikácii Home Connect a prostredníctvom aplikácie budete môcť spustiť aktualizáciu softvéru. Ak ste spojený s vašou domácou sieťou WLAN (Wi-Fi), po úspešnom stiahnutí môžete spustiť inštaláciu prostredníctvom aplikácie Home Connect. O úspešnej inštalácii budete informovaný prostredníctvom aplikácie Home Connect.

Poznámky

- Aktualizácia softvéru pozostáva z dvoch krokov.
 - Prvým krokom je stiahnutie.
 - Druhým krokom je inštalácia vo vašom spotrebiči.
- Počas sťahovania môžete spotrebič naďalej používať. Aktualizáciu softvéru možno stiahnuť aj automaticky. Závisí to od osobných nastavení v rámci aplikácie.
- Inštalácia trvá niekoľko minút. Počas inštalácie sa spotrebič nedá používať.
- V prípade aktualizácie súvisiacej so zabezpečením sa odporúča vykonať inštaláciu čo najskôr.

23.6 Diagnostika na diaľku

Zákaznícky servis sa prostredníctvom vzdialenej diagnostiky spojíť s vaším spotrebičom, keď sa na zákaznícky servis obrátite s príslušnou požiadavkou, váš spotrebič bude spojený so serverom Home Connect a v krajine, v ktorej používate spotrebič, bude k dispozícii služba vzdialenej diagnostiky.

Tip: Ďalšie informácie a rady týkajúce sa dostupnosti vzdialenej diagnostiky vo vašej krajine nájdete v sekcii servisu a podpory lokálnej stránky: www.home-connect.com.

23.7 Ochrana osobných údajov

Dodržiavajte pokyny v súvislosti s ochranou osobných údajov.

Prvým spojením vášho spotrebiča s domácou sieťou pripojenou na internet sprostredkuje váš spotrebič nasledovné kategórie údajov serveru Home Connect (prvá registrácia):

- Jednoznačné rozpoznanie spotrebiča (pozostávajúce z kľúčov spotrebiča, ako aj adresy MAC zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).
- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (na informačno-technické zabezpečenie spojenia).

- Aktuálna verzia softvéru a hardvéru vášho domáceho spotrebiča.
- Stav prípadného predchádzajúceho vynulovania na výrobné nastavenia.

Táto prvá registrácia pripraví používanie funkcií Home Connect a je potrebná až v časovom okamihu, v ktorom chcete funkcie Home Connect využiť po prvý raz.

Poznámka: Berte do úvahy, že funkcie Home Connect je možné použiť iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane údajov si môžete prezrieť v aplikácii Home Connect.

24 Ovládanie digestora prostredníctvom varného panela

Ak sú varný panel a odsávač pár kompatibilné s Home Connect, pripojte spotrebiče v aplikácii Home Connect. Pripojte obidva spotrebiče k Home Connect a postupujte podľa pokynov v aplikácii.


Poznámky

- Ovládanie na odsávači pár má vždy prednosť. V tomto čase nie je možné ovládanie prostredníctvom varného panela.
- K odsávaču pár sa môžete pripojiť iba prostredníctvom aplikácie Home Connect. Ostatné spôsoby pripojenia už nie sú podporované.

24.1 Resetovanie nastavení Home Connect

Keď nastanú problémy pri pripojení spotrebiča k domácej sieti WLAN (Wi-Fi) alebo ak chcete prihlásiť spotrebič v inej domácej sieti WLAN (Wi-Fi), môžete resetovať nastavenia Home Connect.

Poznámka: Ak resetujete nastavenia Home Connect, zruší sa aj pripojenie k odsávaču pár, ak je pripojený.

1. Na otvorenie základných nastavení stlačte .
2. Zvoľte nastavenie "Ovládanie odsávača".
3. Stlačte "Zrušiť spojenie".

24.2 Ovládanie odsávača pár prostredníctvom varného panela

V základných nastaveniach varného panela môžete nastaviť odozvu odsávača pár podľa toho, či budú varný panel alebo jednotlivé varné zóny zapnuté a vypnuté.


24.3 Prehľad nastavení odsávača

V základných nastaveniach varného panela môžete nastaviť odozvu odsávača pár podľa toho, či budú varný panel alebo jednotlivé varné zóny zapnuté a vypnuté.


Na displeji sa zobrazia nastavenia iba vtedy, keď je spotrebič spojený s odsávačom pár.

Pomocou ovládacích prvkov na varnom paneli môžete vykonať ďalšie nastavenia.


Nastavenie ventilátora

1. V oblasti nastavenia stlačte .
- ✓ Na displeji sa zobrazí prednastavený stupeň ventilátora.
2. Vyberte stupeň ventilátora. Môžete si vybrať medzi stupňami 1, 2 a 3. Ak chcete nastaviť intenzívny stupeň, stlačte **int 1** alebo **int 2**.


Vypnite odsávač pár

1. V oblasti nastavenia stlačte .
2. Zvoľte stupeň ventilátora 0.

Zapnutie automatickej prevádzky


1. V oblasti nastavenia stlačte .
2. Zvoľte auto.
- ✓ Ak sa tvorí para, ventilátor sa spustí automaticky.

Vypnutie automatickej prevádzky

1. V oblasti nastavenia stlačte .
2. Zvoľte stupeň ventilátora 0.

Nastavenie osvetlenia digestora

Svetlo odsávača pár môžete zapnúť a vypnúť pomocou ovládacieho panela varného panela.

- ▶ Ak chcete zapnúť osvetlenie, v hlavnom náhlade stlačte .

Nastavenie ¹	Výber	Opis
Ovládanie ventilácie (Automatické spustenie)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vypnuté – v prípade potreby musí byť odsávač pár zapnutý manuálne. ▪ Zapnuté v automatickej prevádzke² – Odsávač pár sa zapne po zapnutí varnej zóny v automatickej prevádzke. ▪ Zapnuté v štandardnej prevádzke – Odsávač pár sa zapne po zapnutí varnej zóny na stanovenom stupni. 	Môžete nastaviť, či a ako sa ventilátor spustí po zapnutí varného panela.
Dobeh ventilátora	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilátor vyp. ▪ Zapnuté v automatickom režime.² ▪ Zapnuté so štandardným dobom ventilátora. ▪ Bez zmeny nastavení ventilácie po vypnutí varného panela. 	Môžete nastaviť, či a ako bude ventilátor bežať ďalej po vypnutí varného panela.
Automatické zapnutie svetla	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vyp. ▪ Zap.² – Osvetlenie sa zapne po zapnutí varného panela. 	Môžete nastaviť, či sa osvetlenie odsávača pár zapne automaticky spolu s varným panelom.
Automatické vypnutie svetla	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vyp.² ▪ Zap. – Osvetlenie sa vypne po vypnutí varného panela. 	Môžete nastaviť, či sa osvetlenie odsávača pár vypne automaticky spolu s varným panelom.
Odpojiť	-	Týmto nastavením resetujete uložené pripojenia k domácej sieti a k odsávaču pár.

¹ V závislosti od vybavenia spotrebiča

² Továrenské nastavenie (môže sa líšiť v závislosti od typu spotrebiča)

25 Čistenie a údržba

Aby váš spotrebič zostal dlhodobo pekný a funkčný, starostlivo ho čistite a starajte sa oň.

25.1 Čistiace prostriedky

Vhodné čistiace prostriedky a škrabku na sklo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise, v kamennom alebo internetovom obchode siemens-home.bsh-group.com.

POZOR!

Nevhodné čistiace prostriedky môžu poškodiť povrch spotrebiča.

- ▶ Nikdy nepoužívajte nevhodné čistiace prostriedky.
- ▶ Pokým je varný panel horúci, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky. Môže to viesť k škvrnám na povrchu.

Nevhodné čistiace prostriedky

- Neriedený umývací prostriedok
- Čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- Abrazívny čistiaci prostriedok
- Agresívne čistiace prostriedky, napr. sprej na rúry alebo odstraňovač škvŕn
- Abrazívne špongie
- Vysokotlakové čističe a parné čističe

25.2 Čistenie varného panela

Varný panel čistite po každom použití, aby nedochádzalo k pripáleniu zvyškov z varenia.

Požiadavka: Varný panel musí byť studený. Ak sú na varnom paneli škvrny od cukru, ryžového škrobu, plastu alebo hliníkovej fólie, nenechajte ho vychladnúť.

1. Silné nečistoty odstráňte škrabkou na sklo.
2. Varný panel vyčistite pomocou čistiaceho prostriedku na sklokeramiku. Dodržiavajte pokyny na čistenie uvedené na obale čistiaceho prostriedku.

Tipy

- Pomocou špeciálnej špongie na sklokeramiku môžete dosiahnuť dobré výsledky čistenia.
- Keď udržiavate spodnú časť riadu na varenie čistú, povrch varného panela sa zachová v dobrom stave.

25.3 Čistenie rámu varného panelu

Ak sa po použití nachádza na ráme varného panela nečistota alebo flaky, vyčistite ich.

Poznámka: Nepoužívajte škrabky na sklo.

1. Rám varného panela vyčistite horúcim umývacím roztokom a mäkkou handričkou. Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.
2. Osušte mäkkou utierkou.

26 Odstránenie porúch

Menšie poruchy na vašom spotrebiči môžete odstrániť sami. Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu použite informácie o riešení problémov. Tým sa vyhnete zbytočným nákladom.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opraviť iba kvalifikovaný personál.
- ▶ Keď má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.
→ "Zákaznícky servis", Strana 28

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.
- ▶ Keď sa poškodí elektrický privodný kábel alebo pripojovací kábel tohto spotrebiča, musí sa vymeniť za špeciálny elektrický kábel alebo pripojovací kábel, ktorý je k dispozícii u výrobcu alebo v zákazníckom servise.

26.1 Varovné upozornenia

Ak sa vyskytne problém, na displeji sa automaticky zobrazia upozornenia, varovania alebo chybové hlásenia. Keď chcete odstrániť problém, postupujte podľa pokynov na dotykovom displeji. V prípade potreby kontaktujte zákaznícky servis a uveďte presný kód poruchy.

Poznámky

- Ak sa vyskytne nejaká porucha, spotrebič sa nezapne do pohotovostného režimu.
- Z dôvodu ochrany elektronických súčastí spotrebiča pred prehriatím alebo kolísaním napätia môže varný panel dočasne znížiť stupeň výkonu.

26.2 Pokyny na paneli ukazovateľov

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Varný panel sa nedá zapnúť.	Zásobovanie elektrickým prúdom je prerušené. ▶ Na základe iných elektrických zariadení skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrického prúdu. Spotrebič nie je pripojený podľa schémy elektrického zapojenia. ▶ Pripojte spotrebič podľa schémy elektrického zapojenia.
	Porucha elektroniky ▶ Ak poruchu nedokážete odstrániť, informujte zákaznícky servis.
Dotykový displej nereaguje alebo je zablokovaný.	Ovládací panel je vlhký alebo zakrytý nejakým predmetom. ▶ Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.
Stupeň ohrevu varnej zóny sa nedá zvýšiť.	Celkový výkon varného panela bol obmedzený. ▶ Prispôbte celkový výkon v základných nastaveniach v časti Maximálny príkon. ▶ Veľmi veľký riad môže ovplyvniť maximálny stupeň výkonu na rovnakej polovici varného panela. Riad položte ešte raz.
Zvukový signál	Na dotykovom displeji sa nachádza nejaký predmet. 1. Odstráňte predmet a varný panel znova nastavte. 2. Na ovládací panel nedávajte horúci riad.
Varný panel bude reagovať nezvyčajne alebo sa nebude dať správne ovládať.	Vyskytla sa porucha elektroniky. 1. Spotrebič vypnite pomocou domácej poistky alebo ochranného spínača v poistkovej skrinke. 2. Počkajte niekoľko sekúnd a spotrebič znova pripojte.
Jedna alebo všetky varné zóny boli automaticky vypnuté.	Elektronika je prehriata a vypla jednu alebo všetky varné zóny. V oblasti ovládacieho panela je horúca varná nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypla. Varná zóna je prehriata a z dôvodu ochrany pracovnej plochy sa vypla.
Funkcia prenosu nastavení sa nedá aktívovať.	Porucha elektroniky ▶ Na ukončenie ukazovateľa poruchy stlačte ľubovoľné tlačidlo. Varte ako obvykle, bez použitia funkcie flexMotion. Zavolajte zákaznícky servis.

Porucha	Príčina a riešenie problémov
E7010	Varný panel sa nemôže spojiť s domácou sieťou alebo s odsávačom pár. <ol style="list-style-type: none"> Potvrďte chybové hlásenie, stlačte pritom ľubovoľné dotykové pole. Bez spojenia možno variť ako zvyčajne. Ak problém naďalej pretrváva, informujte technický zákaznícky servis.
E8202	Senzor varenia je prehriaty a varná zóna je vypnutá. <ul style="list-style-type: none"> Počkajte, kým senzor varenia nebude dostatočne vychladnutý a aktivujte funkciu.
E8203	Senzor varenia je prehriaty a všetky varné zóny sú vypnuté. <ul style="list-style-type: none"> Ak senzor varenia nepoužívate, zoberte ho z nádoby a uložte ho mimo dosahu iných varných zón alebo zdrojov tepla. Zapnite varné zóny.
E8204	Batéria senzora varenia je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže z dôvodu vybitia batérie prerušiť. <ul style="list-style-type: none"> Vymeňte batériu 3V CR2032. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Výmena batérie", Strana 19
E8205	Pripojenie k senzoru varenia je prerušené. <ul style="list-style-type: none"> Vypnite funkciu a znova ju aktivujte.
E8206	Senzor varenia je pokazený/poškodený. <ul style="list-style-type: none"> Kontaktujte technickú zákaznícku podporu.
Ukazovateľ bezdrôtového senzora varenia nesvieti.	Bezdrôtový senzor varenia nereaguje a ukazovateľ nesvieti. <ul style="list-style-type: none"> Vymeňte batériu 3V CR2032. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Výmena batérie", Strana 19. Ak problém pretrváva, podržte symbol na senzore varenia stlačený 8 – 10 sekúnd a senzor varenia opäť prepojte s varným panelom. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Prepojenie bezdrôtového senzora varenia", Strana 18. Ak problém naďalej pretrváva, informujte technický zákaznícky servis.
Ukazovateľ na senzore zabliká dvakrát.	Batéria senzora varenia je takmer vybitá. Nasledujúci proces varenia sa môže z dôvodu vybitia batérie prerušiť. <ul style="list-style-type: none"> Vymeňte batériu 3V CR2032. Ďalšie informácie nájdete v odseku → "Výmena batérie", Strana 19.
Ukazovateľ na senzore zabliká trikrát.	Pripojenie k senzoru varenia je prerušené. <ul style="list-style-type: none"> Symbol na senzore varenia podržte stlačený 8 – 10 sekúnd a opäť vytvorte spojenie s varným panelom. → "Prepojenie bezdrôtového senzora varenia", Strana 18
E 9000/E9010	Prevádzkové napätie je chybné a mimo normálneho prevádzkového rozsahu. <ul style="list-style-type: none"> Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
U400/E9011	Varný panel nie je správne pripojený. <ul style="list-style-type: none"> Varný panel odpojte z elektrickej siete. Pripojte varný panel podľa schémy elektrického zapojenia.
Varné zóny nehrejú a zobrazuje sa <small>DEMO MODE.</small>	Režim demo je aktivovaný. <ol style="list-style-type: none"> Varný panel odpojte od elektrickej siete a po niekoľkých sekundách ho znova pripojte. V priebehu 3 minút deaktivujte demo režim v základných nastaveniach.

26.3 Normálne zvuky vášho spotrebiča

Indukčné zariadenie môže niekedy vydávať zvuky alebo vibrácie, ako sú bzučanie, syčanie, praskanie, zvuk ventilátora alebo rytmický zvuk.

27 Likvidácia

27.1 Likvidácia starého spotrebiča

Ekologickou likvidáciou môžu byť znovu využité cenné suroviny.

- Odpojte sieťovú zástrčku napájacieho kábla.
- Odrežte napájací kábel.
- Spotrebič zlikvidujte ekologickým spôsobom.

O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu alebo u orgánov obecnej, príp. mestskej správy.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

28 Vyhlásenie o zhode

Týmto BSH Hausgeräte GmbH vyhlasuje, že spotrebič s funkčnosťou Home Connect je v zhode so základnými požiadavkami, ako aj ostatnými príslušnými ustanoveniami smernice 2014/53/EU.

Podrobné RED vyhlásenie o zhode nájdete na internete na siemens-home.bsh-group.com na produktovej stránke vášho spotrebiča medzi doplnkovými dokumentmi.



Pásmo 2,4 GHz (2 400 – 2 483,5 MHz): max. 100 mW
Pásmo 5 GHz (5150 – 5350 MHz + 5470 – 5725 MHz): max. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): len na použitie vo vnútorných priestoroch.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): len na použitie vo vnútorných priestoroch.

29 Zákaznícky servis

Originálne náhradné súčiastky, ktoré sú relevantné pre funkčnosť spotrebiča a spĺňajú nariadenie o ekodizajne, vám poskytne náš zákaznícky servis v období minimálne 10 rokov od uvedenia spotrebiča na trh v Európskom hospodárskom priestore.

Poznámka: Využívanie zákazníckeho servisu je bezplatné v rámci záruky výrobcu.

Podrobné informácie o záručnej lehote a záručných podmienkach vo vašej krajine vám poskytne zákaznícky servis alebo predajca, prípadne ich nájdete na našom webe.

Keď kontaktujete zákaznícky servis, potrebujete číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča. Kontaktné údaje zákazníckeho servisu nájdete v priloženom adresári zákazníckej služby alebo na našej webovej stránke.

29.1 Označenie produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD)

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) nájdete na typovom štítku spotrebiča.

Typový štítok nájdete:

- na sprievodnom dokumente spotrebiča.
- na spodnej strane varnej dosky.

Číslo výrobku (E-Nr.) nájdete tiež na sklokeramickom varnom paneli. Zoznam zákazníckych servisov (KI) a výrobné číslo (FD) si okrem toho môžete zobrazit v základných nastaveniach. → *Strana 21*

Ak chcete rýchlo vyhľadať údaje o spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu, môžete si údaje poznačiť.

30 Skúšobné pokrmy

Tieto odporúčané nastavenia sa orientujú na skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov. Testy sa uskutočnili s našimi súpravami riadu pre indukčné varné panely. V prípade potreby si môžete

tieto súpravy príslušenstva dodatočne zakúpiť v špecializovanom obchode, prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v internetovom obchode.

30.1 Rozpustenie polevy

Suroviny: 150 g tmavej čokolády (55 % kakaa).

- Hrnec Ø 16 cm bez pokrievky
 - Varenie: stupeň výkonu 1.5

30.2 Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu

Recept podľa DIN 44550

Počiatočná teplota 20 °C

Rozohrievanie, bez premiešania

- Hrnec Ø 16 cm s pokrievkou, množstvo: 450 g
 - Rozohrievanie: čas trvania 1 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.5
- Hrnec Ø 20 cm s pokrievkou, množstvo: 800 g
 - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.5

30.3 Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu

Napr. priemer šošovice 5-7 mm, počiatočná teplota 20 °C

Po 1 min. rozohrievania premiešajte

- Hrnec Ø 16 cm s pokrievkou, množstvo: 500 g
 - Rozohrievanie: čas trvania 1 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.5
- Hrnec Ø 20 cm s pokrievkou, množstvo: 1 kg
 - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 1.5

30.4 Bešamelová omáčka

Teplota mlieka: 7 °C

- Hrnec Ø 16 cm bez pokrievky, suroviny: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka s obsahom tuku 3,5 % a štipka soli

Príprava bešamelovej omáčky

1. Roztopte maslo, zamiešajte múku a soľ a všetko zohrejte.
 - Rozohrievanie: čas trvania 6 min., stupeň výkonu 2
2. Do zápražky pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.
 - Rozohrievanie: čas trvania 6 min. 30 sek., stupeň výkonu 7
3. Keď sa bešamelová omáčka začne variť, nechajte ju ďalšie 2 minúty na varnej zóne a miešajte.
 - Ďalšie varenie: stupeň výkonu 2

30.5 Mliečna ryža, varenie s pokrievkou

Teplota mlieka: 7 °C

1. Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Rozohrievajte bez pokrievky. Po 10 min. rozohrievania premiešajte.
2. Nastavte odporúčaný stupeň výkonu a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ.

Čas varenia vrátane rozohrievania cca 45 min.

- Hrnec Ø 16 cm, suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1 g soli
 - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.5
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 3
- Hrnec Ø 20 cm, suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1,5 g soli
 - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.5
 - Ďalšie varenie: stupeň výkonu 3, po 10 min. premiešajte

30.6 Mliečna ryža, varenie bez pokrievky

Teplota mlieka: 7 °C

1. Suroviny pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania.

2. Keď mlieko dosiahne cca 90 °C, zvolte odporúčaný výkonový stupeň a na nízkom stupni nechajte povariť asi 50 min.

- Hrnec Ø 16 cm bez pokrievky, suroviny: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1 g soli
 - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.5
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 3
- Hrnec Ø 20 cm bez pokrievky, suroviny: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka s obsahom tuku 3,5 % a 1,5 g soli
 - Rozohrievanie: čas trvania cca 5 min. 30 sek., stupeň výkonu 8.5
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2.5

30.7 Varenie ryže

Recept podľa DIN 44550

Teplota vody: 20 °C

- Hrnec Ø 16 cm s pokrievkou, suroviny: 125 g dlhohzrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli
 - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2
- Hrnec Ø 20 cm s pokrievkou, suroviny: 250 g dlhohzrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli
 - Rozohrievanie: čas trvania 2 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 2.5

30.8 Pečená bravčová sviečková

Počiatočná teplota sviečkovej: 7 °C

- Panvica Ø 24 cm bez pokrievky, suroviny: 3 bravčové sviečkové, celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm a 15 g slnečnicového oleja
 - Rozohrievanie: čas trvania 1 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 7

30.9 Príprava palacínok

Recept podľa DIN EN 60350-2

- Panvica Ø 24 cm bez pokrievky, suroviny: 55 ml cesta na jednu palacinku
 - Rozohrievanie: čas trvania 1 min. 30 sek., stupeň výkonu 9
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 7

30.10 Fritovanie zmrazených hranolčekov

- Hrnec Ø 20 cm bez pokrievky, suroviny: 2 l slnečnicového oleja. Na každý cyklus fritovania: 200 g mrazených hranolčekov, hrúbka 1 cm.
 - Rozohrievanie: stupeň výkonu 9, kým teplota oleja nedosiahne 180 °C.
 - Ďalšie varenie: výkonový stupeň 9

SK Vyrobita spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH v rámci licencie ochrannej známky spoločnosti Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001732492

(030828)

sk